

ಮಧುದೀಪಿಕಾ

ಸಮರ್ಪಣೆ

ನನ್ನ ಶ್ರೇಯೋಭಿವೃದ್ಧಿಗೆ ಕಾರಣರಾದ

ಪೆರಡಾಲ, ಮಹಾಜನ ಸಂಸ್ಕೃತ ಮಹಾಪಾಠ ಶಾಲೆಯ
ಸ್ಥಾಪಕರಾಗಿ ವಿದ್ಯಾ ಏಳಿಗೆಗೆ ದುಡಿದು ಜನಪ್ರೀತರಾದ

ಪರಮ ಪೂಜ್ಯ

ಕೀರ್ತಿಶೇಷ ಶ್ರೀಮಾನ್ [illegible] ಈಶ್ವರ ಭಟ್ಟರವರ
ಸವಿ ನೆನಹಿನಲ್ಲಿ ಮಧುಪ್ರೇಮದಿಂದ
ಈ ನನ್ನ ಚಿಕ್ಕ ಹೊತ್ತಗೆಯನ್ನು
ಸಮರ್ಪಿಸಿದ್ದೇನೆ.

ಪಾಣಾಜೆ ವೈದ್ಯ ಶಂಕರನಾರಾಯಣ ಭಟ್ಟ
ಗ್ರಂಥಕರ್ತ

"MADHU DEEPICA" a research work on Honey by Late Panaje Vaidya Shankaranarayana Bhat along with medicinal uses of Honey. Published by M/s Ayurveda Prakashana PANAJE Puttur Dakshinakannada Dt. Karnataka state INDIA PIN: 574 259

Printed by: Shree Raghavendra Printers
UJIRE-574 240 ☎ 22420

COVER

Photos: Shivaram Pailoor
Shampa Daitota
Dinesh Nayak

Design by: Essar

Printed by: Manjushri Printers
Ujire D.K.574240

First Published: 1948

Revised II Edition: 1961 Price: Rs 15-00

III Edition: 1993

ಮಧುದೀಪಿಕಾ ತೃತೀಯ ಮುದ್ರಣ ೧೯೯೩

ಕೃತಿಕಾರರು : ಕೀ. ಶೇ. ಪಾಣಾಜೆ ವೈದ್ಯ ಶಂಕರನಾರಾಯಣ ಭಟ್ಟರು

ಪ್ರಕಾಶಕರು : ಆಯುರ್ವೇದ ಪ್ರಕಾಶನ ಪಾಣಾಜೆ ದ.ಕ. ೫೭೪೨೫೯

ಮುದ್ರಕರು : ಶ್ರೀ ರಾಘವೇಂದ್ರ ಪ್ರಿಂಟರ್ಸ್, ಉಜಿರೆ ೫೭೪೨೪೦

ದ್ವಿತೀಯ ಮುದ್ರಣದ ಪ್ರಸ್ತಾವನೆಯಿಂದ

ಪಾಣಾಜೆ ಪಂಡಿತರ ಆಯುರ್ವೇದ ಗ್ರಂಥಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದು ಭಾಗ ಮಾತ್ರ –ಈ ಮಧು ದೀಪಿಕಾ ಪುಸ್ತಕ. ಪಂಡಿತರು ಹೇಳಿದಂತೆ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಕಾಲಗಳಲ್ಲಿ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಜಾತಿಯ ಜೇನು ಕುಟುಂಬಗಳು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ಜೇನಿನಲ್ಲಿ ತುಂಬ ವ್ಯತ್ಯಾಸವಿರುವುದು ಸಹಜವೇ. ಬಣ್ಣದಲ್ಲಿ, ರುಚಿಯಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಔಷಧಿಗಳಲ್ಲಿ ವ್ಯತ್ಯಾಸವಿರುವ ಜೇನು ಇರುವುದು ಸ್ವಾಭಾವಿಕ. ಯಾವ್ಯಾವ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಯಾವ್ಯಾವ ಜಾತಿಯ ಜೇನು ಕುಟುಂಬಗಳು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ಜೇನು ಯಾವ್ಯಾವ ತರದ ಗುಣಗಳುಳ್ಳದ್ದೆಂದು ಸರಿಯಾಗಿ ಗ್ರಂಥಾಧಾರ ಮತ್ತು ಅನುಭವಪೂರ್ವಕ ಸಂಶೋಧಿಸಿದವರಿಲ್ಲವೆಂದರೂ ತಪ್ಪಾಗಲಾರದು. ಮಧು ದೀಪಿಕಾ ಎಂಬ ಈ ಪುಸ್ತಕದ ಮೂಲಕ ಗ್ರಂಥ ಕರ್ತರು ತಮ್ಮ ಅಮೂಲ್ಯ ಶೋಧನೆ ಮತ್ತು ವೈದ್ಯ ಗ್ರಂಥಾಧಾರದ ಮೂಲಕ ಅನುಭವವನ್ನು ನಮ್ಮ ನಾಡಿನ ಜನರಿಗೆ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಕೊಟ್ಟದ್ದು ಒಂದು ವಿಶೇಷ ಸಂಗತಿಯೇ ಆಗಿದೆ.

ಜೇನಿನ ಮಹತ್ವವು ಎಷ್ಟಿದೆಯೆಂದು ಈ ಪುಸ್ತಕವು ಚೆನ್ನಾಗಿ ವಿವರಿಸುತ್ತದೆ. ಜೇನು ಕುಟುಂಬಗಳ ತೌರೂರಾದ ಮಲೆನಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುವ ಹರಿಜನರಿಂದ ಅನೇಕ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಪಂಡಿತರು ಕೇಳಿ ತಿಳಿದುಕೊಂಡು ತಮ್ಮ ಅಮೂಲ್ಯ ಅನುಭವವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಿಕೊಂಡಿರುವರು ಅನೇಕ ಅಮೂಲ್ಯ ಆಯುರ್ವೇದ ಗ್ರಂಥಗಳಿಂದ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಶ್ಲೋಕಗಳನ್ನು ಅರ್ಥ ಸಹಿತ ಸುಲಭ ಶೈಲಿಯಲ್ಲಿ ಕೊಟ್ಟು ಕನ್ನಡಿಗರಿಗೆ ಅಮೂಲ್ಯ ಸೇವೆಯನ್ನು ಮಾಡಿರುವರು.

ಜೇನಿನ ಔಷಧೋಪಯೋಗಗಳನ್ನೂ ಕೂಡಿಸಿರುವುದು ಈ ಎರಡನೆ ಮುದ್ರಣದ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯವಾಗಿದೆ. ಇದು ಅತ್ಯಂತ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿದೆ ಎಂಬುದರಲ್ಲಿ ಸಂದೇಹವಿಲ್ಲ.

ಮಂಗಳೂರು
೧೫–೮–೬೧

ಪೈಲೂರು ಲಕ್ಷ್ಮೀನಾರಾಯಣ ರಾವ್

ದ್ವಿತೀಯ ಮುದ್ರಣದ ಮುನ್ನುಡಿಯಿಂದ

ಆಯುರ್ವೇದೀಯ ನಿಘಂಟುಗಳಲ್ಲಿ ಜೇನಿನ ಜಾತಿಗಳು ಭಿನ್ನ ಭಿನ್ನ ವಾಗಿ ನಿರೂಪಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿವೆ. ವೈದ್ಯರು ಮತ್ತು ಜನತೆಯು ಜೇನಿನ ಆಯಾ ಜಾತಿಯನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ಶಾಸ್ತ್ರೀಯವಾಗಿ ತಿಳಿದುಕೊಂಡು ಔಷಧಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವುದು ಹಾಗೂ ಚಿಕಿತ್ಸೆಯನ್ನು ನಡೆಸುವುದು ಪ್ರಶಸ್ತ ಮತ್ತು ಆವಶ್ಯಕ.

ಈ ಘನೋದ್ದೇಶದಿಂದಲೇ ಕೀರ್ತಿಶೇಷರಾದ ಹಾಗೂ ಪಾಣಾಜೆಯ ವೈದ್ಯ ರೆಂದು ಹೆಸರುಗೊಂಡ ಪೂಜ್ಯರಾದ ಪ್ರಾಣಾಚಾರ್ಯ ಶ್ರೀ ವೈದ್ಯ ಶಂಕರನಾರಾಯಣ ಭಟ್ಟರವರು **ಮಧುದೀಪಿಕಾ** ಎಂಬೀ ಉಪಯುಕ್ತ ಹಾಗೂ ವಿಷಯಪೂರ್ಣವಾದ ನಿಬಂಧರತ್ನವನ್ನು ವಿರಚಿಸಿ, ಕನ್ನಡ ಜನತೆಗೆ ಪರಮೋಪಕಾರವನ್ನು ಮಾಡಿರುವರು. ಇದು ಸಂಸ್ಕೃತಾಯುರ್ವೇದ ಗ್ರಂಥಗಳಿಂದಲೂ, ಮೂಲನಿವಾಸಿಗಳಾದ ಹರಿಜನರ ಮುಖದಿಂದಲೂ ವಿಷಯಗಳನ್ನಾಯ್ದು ಕನ್ನಡದಲ್ಲಿ ಬರೆದಿರುವ ಉತ್ತಮ ಸಂಗ್ರಹಗ್ರಂಥ. ಮಕ್ಕಳಿಂದ ಮೊದಲ್ಗೊಂಡು ಎಲ್ಲರ, ಎಲ್ಲ ತರದ ಔಷಧೋಪಯೋಗಗಳನ್ನು ಸರಲವಾಗಿ ಹಾಗೂ ಶಾಸ್ತ್ರೀಯವಾಗಿ ವಿಶದಗೊಳಿಸಿ ರಚಿಸಿರುವ ಭಾಗ ವೊಂದನ್ನು ಹೊಸತಾಗಿ ಸೇರಿಸಿರುವುದು ಇದರ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯವಾಗಿದೆ.

ಇದು ಆಯುರ್ವೇದದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಹೊಸ ಹೆಜ್ಜೆ. ಇದರಿಂದ ದೇಶೀಯ ವೈದ್ಯ ಮಹಾಶಯರೂ, ಮಹಾಜನರೂ, ಜೇನಿನ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಜಾತಿಗಳ ಗುಣ ಲಕ್ಷಣಭೇದಗಳನ್ನರಿತು ಔಷಧ ಯೋಗಗಳನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ತಯಾರಿ ಸುವುದಕ್ಕೂ ಔಷಧೋಪಯೋಗಗಳನ್ನು ತಕ್ಕಂತೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕೂ ಶಕ್ತರಾಗುವುದರಲ್ಲಿ ಸಂದೇಹವಿಲ್ಲ. ಪ್ರಕಾಶಕರ ಸದುದ್ಯಮವು ಸಫಲ ವಾಗಲೆಂದು ಹಾರೈಸುತ್ತೇನೆ.

ದರ್ಭೆ ನಾರಾಯಣ ಭಟ್ಟ.
ಶಿರೋಮಣಿ, ವಿದ್ವಾನ್
ವೈಸ್ ಪ್ರಿನ್ಸಿಪಲ್, ಮಹಾಜನ ಸಂಸ್ಕೃತ ಕಾಲೇಜು

೧–೮–೬೧ ಪೆರಡಾಲ

ನಮ್ಮ ನುಡಿ

ವನಸ್ಪತಿ ಪರಿಚಯ ಹಾಗೂ ಶೋಧಕಾರ್ಯದಲ್ಲಿ ನಿರತರಾಗಿದ್ದು ಹಲವು ವರ್ಷಗಳ ಕಾಲ ಆಯುರ್ವೇದ ಪ್ರಪಂಚದಲ್ಲಿ ಖ್ಯಾತರಾಗಿ ಜನಪ್ರೀತ ರಾಗಿದ್ದ ಪಾಣಾಜೆ ವೈದ್ಯ ಶಂಕರನಾರಾಯಣ ಭಟ್ಟರು ಮೂಲಿಕಾ ವೈದ್ಯವನ್ನು ಸರ್ವ ಸುಲಭವಾಗುವಂತೆ ನಾಡಿನ ಸೋದರ ಸೋದರಿಯರಿಗೆ ಒದಗಿಸಬೇಕೆಂಬ ಸತ್ಸಂಕಲ್ಪದಿಂದ ಹನ್ನೆರಡು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ **'ಮಧುದೀಪಿಕಾ'** ಎಂಬ ಅಮೂಲ್ಯ ನಿಬಂಧವಿದನ್ನು ಪ್ರಕಟಿಸಿ ಆಯುರ್ವೇದ ಪ್ರಕಾಶನದ ಅಂಕುರಾರ್ಪಣ ಮಾಡಿದರು.

ಆರೋಗ್ಯದಾನ ಗ್ರಂಥಮಾಲೆಯ, ಮೂರನೆಯ ಕುಸುಮವಾಗಿ **'ಮಧುದೀಪಿಕಾ'** ದ ದ್ವಿತೀಯಾವೃತ್ತಿಯನ್ನು ಪ್ರಕಟಿಸಿ ಮಹಾಜನರ ಮುಂದಿಡಲು ಸಂತೋಷವುಳ್ಳವರಾಗಿದ್ದೇವೆ. ಈ ಆವೃತ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಜೇನಿನ. **'ಔಷಧೋಪಯೋಗಗಳು'** ಎಂಬ ಹೊಸ ಪ್ರಕರಣವನ್ನು ಸೇರಿಸಲಾಗಿದೆ

ಪ. ಶ. ಭ. 15—8—1961

ಮತ್ತೆ ಮೂವತ್ತೆರಡು ವರ್ಷಗಳ ಅನಂತರ ಮೂರನೇ ಬಾರಿಗೆ **'ಮಧುದೀಪಿಕಾ'** ಪ್ರಕಟಿಸುತ್ತಿದ್ದೇವೆ. ಬೇಕು ಎನ್ನುವವರಿಗೆ ಲಭ್ಯವಿಲ್ಲ ದಾಗಬಾರದು, ಆಯುರ್ವೇದ ಚಿಕಿತ್ಸಾಪದ್ಧತಿ ಭಾರತದ ಎಲ್ಲ ಭಾಗದ ವರಿಗೆ ಸದಾ ದೊರೆಯುವಂತಾಗಬೇಕು, ನಾಳಿನ ಪೀಳಿಗೆ ಇವನ್ನೆಲ್ಲ ಪಡೆಯುವುದಕ್ಕಾಗಿ ವಿದೇಶೀಯರಿಗೆ ಶರಣಾಗುವ ಸ್ಥಿತಿ ಬರಬಾರದು ಎಂಬುದು ನಮ್ಮ ಅಂತರಂಗದ ಉಲಿ. ಓದುಗರೂ, ಪ್ರಯೋಜನ ಹೊಂದಿದವರೂ ತಮ್ಮ ಅನುಭವವನ್ನು ಬರೆದು ತಿಳಿಸಿದರೆ ಮುಂದಿನ ಹಂತಕ್ಕೆ ಪ್ರಯೋಜನವಾಗುತ್ತದೆ. ದಯವಿಟ್ಟು ಸ್ಪಂದಿಸಿರಿ.

ಈ ಪುಸ್ತಕ ಸುಂದರವಾಗಿ ಹೊರಬರಲು ಸಹಕರಿಸಿದ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ನಾವು ಆಭಾರಿಗಳು

ಶಂ ಪಾ ದೈತೋಟ

೧–೧೧–೧೯೯೩ ಪ್ರಕಾಶನದ ಪರವಾಗಿ

ಅನುಕ್ರಮಣಿಕೆ

॥ ಶ್ರೀಃ ॥

ಮಧುದೀಪಿಕಾ

ಜೇನಿನ ಪರ್ಯಾಯ ನಾಮಗಳು

ಧನ್ವಂತರಿ ನಿಘಂಟು:-

ಮಧು ಕ್ಷೌದ್ರಂಚ ಮಾಕ್ಷೀಕಂ ಮಾಕ್ಷಿಕಂ ಕುಸುಮಾಸವಂ ।
ಪುಷ್ಪಾಸವಂ ಸಾರಘಂಚ ತಚ್ಚ ಪುಷ್ಪರಸಂ ಸ್ಮೃತಂ ॥ ೧ ॥

ಮಧು, ಕ್ಷೌದ್ರ, ಮಾಕ್ಷೀಕ, ಮಾಕ್ಷಿಕ, ಕುಸುಮಾಸವ, ಪುಷ್ಪಾಸವ, ಸಾರಘ, ಪುಷ್ಪರಸ,—ಈ ಎಂಟು ಹೆಸರುಗಳು ಜೇನಿನ ಪರ್ಯಾಯಗಳು.

ರಾಜ ನಿಘಂಟು:-

ಮಧು ಕ್ಷೌದ್ರಂ ಚ ಮಾಕ್ಷೀಕಂ ಮಾಕ್ಷಿಕಂ ಕುಸುಮಾಸವಂ ।
ಪುಷ್ಪಾಸವಂ ಪವಿತ್ರಂ ಚ ಪಿತ್ರ್ಯಂ ಪುಷ್ಪ ರಸಾಹ್ವಯಂ ॥ ೨ ॥

ಮಧು, ಕ್ಷೌದ್ರ, ಮಾಕ್ಷೀಕ, ಮಾಕ್ಷಿಕ, ಕುಸುಮಾಸವ, ಪುಷ್ಪಾಸವ, ಪವಿತ್ರ, ಪಿತ್ರ್ಯ, ಪುಷ್ಪರಸಾಹ್ವಯ,—ಹೀಗೆ ಒಂಬತ್ತು ಪದಗಳು ಜೇನಿನ ಪರ್ಯಾಯ ನಾಮಗಳು.

ಜೇನಿನ ಜಾತಿಗಳು

ಧ. ನಿ:-

ಮಾಕ್ಷಿಕಂ ಭ್ರಾಮರಂ ಕ್ಷೌದ್ರಂ ಪೌತ್ತಿಕಂ ಛಾತ್ರಕಂ ತಥಾ ।
ಆರ್ಘ್ಯ ಮೌದ್ದಾಲಕಂ ದಾಲ ಮಿತ್ಯಷ್ಟೌ ಮಧು ಜಾತಯಃ ॥ ೩ ॥

ಮಾಕ್ಷಿಕ, ಭ್ರಾಮರ, ಕ್ಷೌದ್ರ, ಪೌತ್ತಿಕ, ಛಾತ್ರಕ, ಆರ್ಘ್ಯ, ಔದ್ದಾಲಕ, ದಾಲ,—ಎಂದು ಜೇನಿನ ಜಾತಿಗಳೆಂಟು.

ಹರಿಜನರು ಹೇಳುವ ಹೆಸರುಗಳು:—

ಮಾಕ್ಷಿಕ = ಕುಡುಪ್ಪುಳು, ಭ್ರಾಮರ = ಕೊಂಡೆಕುಡುಪುಳು. ಕ್ಷೌದ್ರ = ಮುಜಂಟಿ. ಪೌತ್ತಿಕ = ಒಟ್ಟೆಶೀಯೊ. ಛಾತ್ರಕಂ = ಕೋಲುಶೀಯೊ. ಅರ್ಘ್ಯಂ = ಪೆರಿಯೆಶೀಯೊ. ಔದ್ದಾಲ = ತೊಡ್ವೆಶೀಯೊ. ದಾಲ = ಬೊಳ್ಚೀಯೊ.

ಆಯಾ ಜಾತಿಯ ಜೇನಿನ ಬಣ್ಣಗಳು

ಘ. ನಿ:—

ಮಾಕ್ಷಿಕಂ ತೈಲವರ್ಣಂಸ್ಯಾತ್ ಕ್ಷೌದ್ರಂ ತು ಕಪಿಲಂ ಭವೇತ್ ।
ಪೌತ್ತಿಕಂ ಘೃತವರ್ಣಂ ತು ಶ್ವೇತಂ ಭ್ರಾಮರ ಮುಚ್ಯತೇ ॥ ೪ ॥
ಆಪೀತ ವರ್ಣಂ ಛಾತ್ರಾಖ್ಯಂ ಪಿಂಗಲಂ ಚಾರ್ಘ್ಯ ನಾಮಕಂ ॥
ಔದ್ದಾಲಂ ಸ್ವರ್ಣ ಸದೃಶಂ ದಾಲಂ ಚ ಪಾಟಲಂ ಸ್ಮೃತಂ ॥ ೫ ॥

ಮಾಕ್ಷಿಕವು ಎಳ್ಳೆಣ್ಣೆಯ ಬಣ್ಣವುಳ್ಳದ್ದು; ಕ್ಷೌದ್ರವೆಂಬುದು ಕಪಿಲ ವರ್ಣವಾಗಿದೆ; ಪೌತ್ತಿಕ ಮಧುವಿನ ಬಣ್ಣವು ತುಪ್ಪದಂತೆ; ಭ್ರಾಮರದ ಬಣ್ಣವು ಬಿಳಿಯಾಗಿದೆ; ಛಾತ್ರಕದ ಬಣ್ಣವು ಹಳದಿ; ಅರ್ಘ್ಯವೆಂಬುದು ಪಿಂಗಲ (ಕೆಂಚು) ವರ್ಣವುಳ್ಳವುದು; ಔದ್ದಾಲಕ್ಕೆ ಬಂಗಾರದ ಬಣ್ಣ, ದಾಲವೆಂಬ ಜೇನು ಪಾಟಲ ವರ್ಣ (ಕೆಂಪು ಮತ್ತು ಬಿಳುಪು)ವುಳ್ಳದ್ದಾಗಿದೆ.

ಶಾ.ಸಿ:—

ಮಾಕ್ಷಿಕಂ ತೈಲವರ್ಣಂ ಸ್ಯಾತ್ ಶ್ವೇತಂ ಭ್ರಾಮರ ಮುಚ್ಯತೇ ।
ಕ್ಷೌದ್ರಂ ತು ಕಪಿಲಾಭಾಸಂ ಪೌತ್ತಿಕಂ ಘೃತ ಸನ್ನಿಭಂ ॥ ೬ ॥
ಆಪೀತ ವರ್ಣಂ ಛಾತ್ರಂ ಸ್ಯಾತ್ ಪಿಂಗಲಂ ಚಾರ್ಘ್ಯ ನಾಮಕಂ
ಔದ್ದಾಲಂ ಸ್ವರ್ಣ ಸದೃಶಂ ಆಪೀತಂ ದಾಲಮುಚ್ಯತೇ ॥ ೭ ॥

ಈ ಎರಡು ಶ್ಲೋಕಗಳ ಅರ್ಥವು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಹಿಂದಿನೆರಡು ಶ್ಲೋಕಗಳ ಅಭಿಪ್ರಾಯದಂತೆಯೆ ಇದೆ. ದಾಲವೆಂಬುದಕ್ಕೆ ಮಾತ್ರ ಪಾಟಲ ವರ್ಣಕ್ಕೆ ಬದಲಾಗಿ ಇಲ್ಲಿ ಹಳದಿ ಬಣ್ಣವು ಹೇಳಲ್ಪಟ್ಟಿದೆ.

ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಜಾತಿಯ ಜೇನಿನ ಲಕ್ಷಣ

ರಾ. ನಿ:—

ನಾನಾ ಪುಷ್ಪ ರಸಾಹಾರಾಃ ಕಪಿಲಾ ವನಮಕ್ಷಿಕಾಃ ।
ಯಾಃ ಸ್ಥೂಲಾಸ್ತಾಭಿರುತ್ಪನ್ನಂ ಮಧುಮಾಕ್ಷಿಕ ಮುಚ್ಯತೇ ॥ ೮ ॥

ತರತರದ ಹೂಗಳ ಮಕರಂದಗಳನ್ನು ತಂದು ಕೂಡಿಸುವ ಕಪಿಲ ವರ್ಣದ ದೊಡ್ಡ ಕಾಡು ಜೇನು ನೊಣಗಳಿಂದ ತಯಾರಾಗುವ ಜೇನು ಮಾಕ್ಷಿಕವೆಂದು ಕರೆಯಲ್ಪಡುವುದು.

ಭಾವಪ್ರಕಾಶ:—

ಮಾಕ್ಷೀಕ ಪಿಂಗಲವರ್ಣಾ ಸ್ಯುರ್ಮಹತ್ಯೋ ಮಧು ಮಕ್ಷಿಕಾಃ ।
ತಾಭಿಃ ಕೃತಂ ತೈಲವರ್ಣಂ ಮಾಕ್ಷಿಕಂ ಪರಿಕೀರ್ತಿತಂ ॥ ೯ ॥

ಮಕ್ಷಿಕದಂತೆ ಪಿಂಗಲವರ್ಣವಾದ ದೊಡ್ಡ ಜಾತಿಯ ಜೇನು ಹುಳಗಳಿಂದ ನಿರ್ಮಿತವಾದ ಎಳ್ಳೆಣ್ಣೆಯ ಬಣ್ಣದ ಜೇನು ಮಾಕ್ಷಿಕವೆನಿಸುವುದು.

ಮಾಕ್ಷಿಕಾ: (ಸಂಸ್ಕೃತ) ಕುಡುಪ್ಪುಳು. (ಹರಿಜನ)

ವಿಮರ್ಶೆ:- ಕಪಿಲವರ್ಣದ ದೊಡ್ಡ ನೊಣಗಳು ಮರದಕೊಂಬೆಯಲ್ಲಿ ಎರಿ ಕಟ್ಟಿ, ಎಳ್ಳೆಣ್ಣೆಯ ಹಾಗಿರುವ ಜೇನು ತಯಾರಿಸುವವುಗಳು. ಆದ್ದರಿಂದ ಇವೆರಡೂ ಒಂದೇ.

ರಾ. ನಿ.—

ಯೇ ಸ್ನಿಗ್ಧಾಂಜನಗೋಲಾಭಾಃ ಪುಷ್ಪಾಸವ ಪರಾಯಣಾಃ ।
ಭ್ರಮರೈರ್ಜನಿತಂ ತೈಸ್ತು ಭ್ರಾಮರಂ ಮಧು ಭಣ್ಯತೇ ॥ ೧೦ ॥

ಸ್ನಿಗ್ಧಾಂಜನ (ಕಾಡಿಗೆ) ಗೋಲದಂತಿರುವ ಹಾಗೂ ಹೂಗಳ ದಳಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಜೇನು ತಯಾರಿಸುವ ಭ್ರಮರ ತುಲ್ಯವಾದ ಜೇನು ಹುಳಗಳಿಂದ ತಯಾರಾಗುವ ಮಧು ಭ್ರಾಮರವೆಂದು ಹೇಳಲ್ಪಡುವುದು.

ಭಾ. ಪ್ರ:–

ಕಿಂಚಿತ್ ಸೂಕ್ಷ್ಮೈಃ ಪ್ರಸಿದ್ಧೇಭ್ಯಃ ಷಟ್ಪದೇಭ್ಯೋಽಲಿಭಿಶ್ಚಿತಂ ।
ನಿರ್ಮಲಂ ಸ್ಫಟಿಕಾಭಂ ಯತ್ತನ್ಮಧು ಭ್ರಾಮರಂ ಸ್ಮೃತಂ ॥ ೧೧ ॥

ಪ್ರಸಿದ್ಧವಾದ ತುಂಬಿಗಳಿಗಿಂತ ಸ್ವಲ್ಪ ಚಿಕ್ಕದಾದ ನೊಣಗಳು ತಯಾರಿಸಿದ ಸ್ಫಟಿಕದಂತೆ ನಿರ್ಮಲವಾದ ಜೇನು ಭ್ರಾಮರವು.

ಭ್ರಾಮರಾಃ (ಸಂಸ್ಕೃತ)—ಕೊಂಡೆಕುಡುಪುಳು (ಪರಿಜನ)
ಬಜಾವು ಕುಡ್ಪೊಳು (ವನೇಚರ)

ವಿಮರ್ಶೆ:– ತುಂಬಿಯು ಬಣ್ಣವುಳ್ಳ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಣ್ಣ ನೊಣಗಳು ಕುಡುಪುಳು ನೊಣಗಳ ಹಾಗೆ ಮರದ ಕೊಂಬೆಯಲ್ಲಿ ವೃತ್ತಾಕಾರವಾದ ಎರಿ ಕಟ್ಟಿ ಬಿಳೀ ಬಣ್ಣದ ಜೇನು ತಯಾರಿಸುವವುಗಳು. ಆದ್ದರಿಂದ ಇವೆರಡೂ ಒಂದೇ

ರಾ: ನಿ:–

ಪಿಂಗಲಾ ಮಕ್ಷಿಕಾಃ ಸೂಕ್ಷ್ಮಾಃ ಕ್ಷುದ್ರಾ ಇತಿ ಹಿ ವಿಶ್ರುತಾಃ ॥
ತಾಭಿರುತ್ಪಾದಿತಂ ಯತ್ತು ತತ್ ಕ್ಷೌದ್ರಂ ಮಧು ಕಥ್ಯತೇ ॥ ೧೨ ॥

ಪಿಂಗಲ (ಕೆಂಚು) ವರ್ಣದ ಚಿಕ್ಕ ಜೇನು ಹುಳಗಳಿಗೆ "ಕ್ಷುದ್ರಾ" ಎಂದು ಹೆಸರು ಅವುಗಳು ತಯಾರಿಸಿದ ಜೇನು "ಕ್ಷೌದ್ರ" ವೆಂದು ತಿಳಿಯತಕ್ಕದ್ದು.

ಭಾ. ಪ್ರ:–

ಮಕ್ಷಿಕಾಃ ಕಪಿಲಾಃ ಸೂಕ್ಷ್ಮಾಃ ಕ್ಷುದ್ರಾಖ್ಯಾಸ್ತತ್ಕೃತಂ ಮಧು ।
ಮುನಿಭಿಃ ಕ್ಷೌದ್ರ ಮಿತ್ಯುಕ್ತಂ ತದ್ವರ್ಣಾತ್ ಕಪಿಲಂಭವೇತ್ ॥ ೧೩ ॥

ಕಪಿಲವರ್ಣದ "ಕ್ಷುದ್ರಾ" ಎಂಬ ಹೆಸರಿನ ಚಿಕ್ಕ ನೊಣಗಳುಂಟು ಮಾಡಿದ ಜೇನು 'ಕ್ಷೌದ್ರ'ವೆಂದು ಮುನಿಗಳು ಹೇಳಿದ್ದಾರೆ. ಅದರ ಬಣ್ಣ ಕಪಿಲ.

ಕ್ಷೌದ್ರ (ಸಂಸ್ಕೃತ) ಮುಜಂಟಿಕೀಯೊ / ಎಲ್ಯಕೀಯೊ } (ಪರಿಜನ)

ಪಿಂಗಲವರ್ಣವಾದ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ನೊಣಗಳು - ಮರ. ಕಲ್ಲು. ಬಿದಿರು

ಗೋಡೆ–ಮುಂತಾದುವುಗಳ ತೂತುಗಳಲ್ಲಿ. ಮುಜೆ ಮರದ ಅಂಟಿನ ಹಾಗಿರುವ ಮೇಣದಿಂದ ಪಟಲಕಟ್ಟಿ. ಕಪಿಲ ಬಣ್ಣದ ಜೇನು ತಯಾರಿಸು ವವುಗಳು. ಆದ್ದರಿಂದ ಇವೆರಡೂ ಒಂದೇ. ಕ್ಷೌದ್ರವಲ್ಲಿ ದೊಡ್ಡದು ಸಣ್ಣದು ಎಂಬ ಭೇದವಿದೆ.

ದ. ನಿ:—

ಅನ್ನಜಾ ಮಕ್ಷಿಕಾಃ ಪಿಂಗಾಃ ಪುತ್ತಿಕಾ ಇತಿ ಕೀರ್ತಿತಾಃ ।
ತಜ್ಜಾತಂ ಮಧು ಧೀಮದ್ಭಿಃ ಪೌತ್ತಿಕಂ ಸಮುದಾಹೃತಂ ॥ ೧೪ ॥

'ಪುತ್ತಿಕಾ' ಎನ್ನುವ ಪಿಂಗಲ (ಕೆಂಜು) ವರ್ಣದ ಹುಳಗಳು ನಿರ್ಮಿಸಿದ ಜೇನು ಪೌತ್ತಿಕವೆನಿಸುವುದು. ಈ ನೊಣಗಳು ಅನ್ನಜನ್ಯ ನೊಣಗಳಂತಿರು ವವುಗಳು.

ಭಾ. ಪ್ರ:—

ಕೃಷ್ಣಾ ಯಾ ಮಾಕ್ಷಿಕೋಪಮಾ ಲಘುತರಾಃ ಪ್ರಾಯೋ ಮಹಾ
ಪಿಂಗಲಾಃ ವೃಕ್ಷಾಣಾಂ ಪೃಥುಕೋಟರಾಂತರಗತಾಃ ಪುಷ್ಪಾಸವಂ
ಕುರ್ವತೇ ॥
ತಾಸ್ತಜ್ಜ್ಞೈರಿಹ ಪೂತಿಕಾ ನಿಗದಿತಾಸ್ತಾಭಿಃ ಕೃತಂ ಸರ್ಪಿಷಾ
ತುಲ್ಯಂಯನ್ಮಧು ತದ್ವನೇಚರ ಜನೈಃ ಸಂಕೀರ್ತಿತಂ ಪೌತ್ತಿಕಂ ॥ ೧೫ ॥

ಸಾಧಾರಣ ನೊಣಗಳಂತೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಪ್ಪಾಗಿದ್ದು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಪಿಂಗಲ (ಕೆಂಜು) ವರ್ಣವಾಗಿರುವ ಹಾಗೂ ಮರಗಳ ಅಗಲವಾದ ರಂಧ್ರಗಳಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುತ್ತಾ ಜೇನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಿರುವ ಚಿಕ್ಕ ಹುಳಗಳನ್ನು ತಜ್ಞರು 'ಪೂತಿಕೆ'ಗಳೆಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಅವುಗಳು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಮಾಡಿದ ಜೇನು ತುಪ್ಪದಂತಿದೆ. ಅದನ್ನು ಬೇಡರು 'ಪೌತ್ತಿಕ' ವೆಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಪುತ್ತಿಕಾ:– (ಸಂಸ್ಕೃತ) ಒಟ್ಟೆಲೀಯೊ (ಹರಿಜನ)

ಅನ್ನಜ ನೊಣಗಳಂತೆ ಇದ್ದು, ಸ್ವಲ್ಪ ಕಪ್ಪು ಹೆಚ್ಚು ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣವುಳ್ಳ ವುಗಳಾಗಿ ವಿಶಾಲವಾದ ಮರದ - ತೂತುಗಳಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪದ ಹಾಗಿರುವ ಜೇನು

ತಯಾರಿಸುವವುಗಳು. ಆದ್ದರಿಂದ ಇವೆರಡೂ ಒಂದೇ.

ಪೌತ್ತಿಕಾ: (ಸಂಸ್ಕೃತ) ಒಟ್ಟೆಹುಳುಯೊ (ಪರಿಜನ)

ಅನ್ನಜ ನೊಣಗಳ ಹಾಗೆ ಸಾಧಾರಣ ನೊಣಗಳಂತೆ ಇದ್ದು; ಸ್ವಲ್ಪ ಕಪ್ಪು ಹೆಚ್ಚು ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣವುಳ್ಳವುಗಳಾಗಿ ಇರುವ ನೊಣಗಳು. ವಿಶಾಲವಾದ ಮರದ ತೂತುಗಳಲ್ಲಿ–ತುಪ್ಪದ ಹಾಗಿರುವ ಜೇನು ತಯಾರಿಸುವವುಗಳು. ಆದ್ದರಿಂದ 'ಇವೆರಡೂ ಒಂದೇ'

ಶಾ. ನಿ:–

ಛತ್ರಾಕಾರಂ ತು ಪಟಲಂ ಸರಘಾಃ ಪೀತ ಪಿಂಗಲಾಃ ।
ಯತ್ಕುರ್ವಂತಿ ತದುತ್ಪನ್ನಂ ಮಧು ಚ್ಛಾತ್ರಕ ಮೀರಿತಂ ॥ ೧೬ ॥

ಹಳದಿ ಮತ್ತು ಕೆಂಜು ಬಣ್ಣದ ಜೇನು ನೊಣಗಳು ಕೊಡೆಯಂತಿರುವ ಎರಿಗಳನ್ನು ರಚಿಸಿ ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಉಂಟುಮಾಡುವ ಜೇನು ಛಾತ್ರಕವೆಂದು ಪ್ರಸಿದ್ಧವಾಗಿದೆ.

ಭಾ. ಪ್ರ:–

ವರಟಾಃ ಕಪಿಲಾಃ ಪೀತಾಃ ಪ್ರಾಯೋ ಹಿಮವತೋ ವನೇ ।
ಕುರ್ವಂತಿ ಚ್ಛತ್ರಕಾಕಾರಂ ತಜ್ಜಂ ಛಾತ್ರಂ ಮಧುಸ್ಮೃತಂ ॥ ೧೭ ॥

ಹಳದಿ ಹಾಗೂ ಕೆಂಜು ಬಣ್ಣದ ನೊಣಗಳು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಹಿಮಾಲಯದ ಅಡವಿಯಲ್ಲಿ ಕೊಡೆಯಂತಿರುವ ಎರಿಗಳನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸುತ್ತವೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ತಯಾರಾದ ಜೇನು 'ಛಾತ್ರ'.

ಛಾತ್ರಕಂ: (ಸಂಸ್ಕೃತ) ಕೋಲುಹುಳುಯೊ / ಕೊಡೆಹುಳುಯೋ } (ಪರಿಜನ)

ಹಳದಿ ಮತ್ತು ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣದ ನೊಣಗಳು. ಕೋಲಿನಲ್ಲಿ ಕೊಡೆಯ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಯರಿಕಟ್ಟಿ. ಕಪಿಲ ಪೀತವರ್ಣದ ಜೇನುತಯಾರಿಸುವವುಗಳು. ಆದ್ದರಿಂದ ಇವೆರಡೂ ಒಂದೇ.

ಛಾತ್ರಕಭೇದ: (ಸಂಸ್ಕೃತ) { ಆಡಿಕೆ ಕೋಲ್ಜೇನು / ಎಮ್ಮೆ ಕೋಲ್ಜೇನು

ಛಾತ್ರಕದಲ್ಲಿ ದೊಡ್ಡದು ಸಣ್ಣದು ಎಂಬ ಭೇದ { ಎಲ್ಯ ಕೋಲುಶೀಯೋ / ಮಲ್ಲಶೀಯೋ } (ಹರಿಜನ)

ರಾ. ನಿ:-

ಮಕ್ಷಿಕಾಸ್ತೀಕ್ಷ್ಣ ತುಂಡಾ ಯಾ ಸ್ತಥಾ ಷಟ್ಪದ ಸಂನಿಭಾಃ ।
ತದುದ್ಭೂತಂ ಯದರ್ಘಾರ್ಹಂ ತದಾರ್ಘ್ಯಂ ಮಧು ವರ್ಣ್ಯತೇ ॥ ೧೮ ॥

ಮೊನೆಯಾದ ಮೂತಿಯುಳ್ಳ ಹಾಗೂ ತುಂಬಿಗಳಂತಿರುವ ನೊಣಗಳಿಂದ ತಯಾರಾಗುವ ಜೇನು 'ಆರ್ಘ್ಯ'ವೆಂದು ಪ್ರಖ್ಯಾತವಾಗಿರುವುದು. ಇದು ಪೂಜಾಕಾಲದಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಯೋಗ್ಯವಾಗಿದೆ.

ಭಾ. ಪ್ರ:-

ತೀಕ್ಷ್ಣ ತುಂಡಾಸ್ತು ಯಾಃ ಪೀತಾ ಮಕ್ಷಿಕಾಃ ಷಟ್ಪದೋಪಮಾಃ ।
ಅರ್ಘ್ಯಾಸ್ತಾ ಸ್ತತ್ಕೃತಂ ಯತ್ತದಾರ್ಘ್ಯ ಮಿತ್ಯಪರೇ ಜಗುಃ ॥ ೧೯ ॥

ಮೊನೆಯಾದ ಮೂತಿಯುಳ್ಳ ಹಳದಿ ಬಣ್ಣದ ಮತ್ತು ತುಂಬಿಗಳಂತಿರುವ ನೊಣಗಳಿಗೆ ಅರ್ಘ್ಯಗಳೆಂದು ಹೆಸರು. ಅವುಗಳು ತಯಾರಿಸಿದ ಜೇನು ಆರ್ಘ್ಯವೆಂದು ಹೇಳಲ್ಪಡುವುದೆಂದು ಬೇರೆಯವರ ಮತ.

ಆರ್ಘ್ಯ: (ಸಂಸ್ಕೃತ) { ಪಜೆಮುಡಕ್ಕೆ / ಪೆರಿಯಶೀಯೊ } (ಹರಿಜನ)

ಮೊನೆಯಾದ ಮೂತಿಯುಳ್ಳ ಮತ್ತು ಮಹಾ ಕೋಪಿಷ್ಠಗಳಾದ ನೊಣಗಳು ಪೂಜ್ಯವಾದ ದೊಡ್ಡ ಮರದಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ದೊಡ್ಡ ಪೊದರುಗಳಲ್ಲಿ ಪಿಂಗಲ ವರ್ಣವಾದ ಜೇನು ತಯಾರಿಸುವವುಗಳು. ಆದ್ದರಿಂದ ಇವೆರಡೂ ಒಂದೇ.

ರಾ. ನಿ:-

ಔದ್ದಾಲಾಃ ಕಪಿಲಾಃ ಕೀಟಾ ಭೂಮೇರುದ್ದಲನಾಃ ಸ್ಮೃತಾಃ ।
ವಲ್ಮೀಕಾಂತಸ್ತದುತ್ಪನ್ನ ಮೌದ್ದಾಲಕ ಮುದೀರ್ಯತೇ ॥ ೨೦ ॥

'ಔದ್ದಾಲಕ'ಗಳೆಂಬ ಕಪಿಲವರ್ಣದ ಹುಳಗಳು ನೆಲವನ್ನೊಡೆದು ಹುತ್ತ ದೊಳಗೆ ತಯಾರಿಸುವ ಜೇನು ಔದ್ದಾಲಕವೆಂದು ಹೆಸರುಗೊಂಡಿದೆ.

ಭಾ. ಪ್ರ:-

ಪ್ರಾಯೋ ವಲ್ಮೀಕ ಮಧ್ಯಸ್ಥಾಃ ಕಪಿಲಾಃ ಸ್ವಲ್ಪ ಕೀಟಕಾಃ ।
ಕುರ್ವಂತಿ ಕಪಿಲಂ ಸ್ವಲ್ಪಂ ತತ್ ಸ್ಯಾದೌದಾಲಕಂ ಮಧು ॥ ೨೦ ॥

ಹುತ್ತದೊಳಗೆ ವಾಸಿಸುತ್ತಿರುವ ಕಪಿಲ ವರ್ಣದ ಚಿಕ್ಕ ಹುಳಗಳು ಕಪಿಲ ವಾದ ಸ್ವಲ್ಪ ಜೇನನ್ನು ತಯಾರಿಸುವುವು. ಆ ಜೇನು ಔದ್ದಾಲಕವೆನಿಸುವುದು.

ಔದ್ದಾಲಾ:- (ಸಂಸ್ಕೃತ) ತೊಡ್ವೆಹೀಯೊ (ಹರಿಜನ)

ಹುತ್ತದ ಒಳಗೆ ಕಪಿಲವರ್ಣದ ಸಾಧಾರಣ ನೊಣಗಳೂ, ಸ್ವರ್ಣ ವರ್ಣದ ಜೇನು ತಯಾರಿಸುವವುಗಳು. ಆದ್ದರಿಂದ ಇವೆರಡೂ ಒಂದೇ.

ಮುಕ್ಕಣ್ಣ ತೊಡ್ವೆ = ಇದು ಔದ್ದಾಲದ ಒಂದು ಭೇದ. ಇದು ಹುತ್ತ ದೊಳಗೆ ಮೂರೇ ಎರಿ ಕಟ್ಟಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೊಣಗಳು ಸ್ವಲ್ಪ ಜೇನನ್ನು ತಯಾರಿ ಸುವವು. ಭಾವಪ್ರಕಾಶದಲ್ಲಿ ಹೇಳುವ ಕಪಿಲ ಬಣ್ಣದ ಸ್ವಲ್ಪ ಕೀಟಗಳು ಕಪಿಲ ಬಣ್ಣದ ಸ್ವಲ್ಪ ಜೇನನ್ನು ತಯಾರಿಸುವವು ಎಂದು ವರ್ಣಿಸಿದ್ದು ಈ ಮುಕ್ಕಣ್ಣ ತೊಡ್ವೆಯನ್ನೇ ಆಗಿರಬೇಕು. ಇದು ಹುತ್ತದ ಜೇನಿನಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣ ಜಾತಿಯದು.

ರಾ. ನಿ:-

ಇಂದ್ರನೀಲ ದಲಾಕಾರಾಃ ಸೂಕ್ಷ್ಮಾಸ್ತಿಷ್ಠಂತಿ ಮಕ್ಷಿಕಾಃ ।
ಯದ್ವೃಕ್ಷಕೋಟರಾಂತಸ್ಥಂ ಮಧು ದಾಲಮಿದಂ ಸ್ಮೃತಂ ॥ ೨೨ ॥

ಇಂದ್ರನೀಲ ಮಣಿ ಖಂಡದಂತಿರುವ ಚಿಕ್ಕ ಹುಳಗಳು ಮರಗಳ ತೂತು ಗಳಲ್ಲಿ ಸಿದ್ಧಗೊಳಿಸುವ ಜೇನು ದಾಲವೆಂದು ಪ್ರಸಿದ್ಧಿಗೊಂಡಿದೆ.

ಭಾ. ಪ್ರ:-

ಸಂಸ್ರುತ್ಯ ಪತಿತತಂ ಪುಷ್ಪಾದ್ಯತ್ತು (ಪತ್ರೋಪಮಂ ಚಿತಂ)
ಮಧುರಾಮ್ಲಂ ಕಷಾಯಂ ಚ ತದ್ದಾಲಂ ಮಧು ಕೀರ್ತಿತಂ ॥ ೨೩ ॥

ಮಳಗಳು ಬಿದ್ದ ಹೂಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಚರಿಸಿ ಪತ್ರಾಕಾರದಲ್ಲಿ ರಚಿಸಿದ ಎರಿ ಯಲ್ಲಿ ಉಂಟಾದ ಹಾಗೂ ಮಧುರ. ಆಮ್ಲ, ಒಗರು ರಸಗಳುಳ್ಳ ಜೇನು 'ದಾಲ'ವೆಂದು ಹೇಳಲ್ಪಟ್ಟಿದೆ.

ದಾಲ:- (ಸಂಸ್ಕೃತ) ಜೊಳ್ಳೀಯೊ (ಪರಿಜನ)
ದಂಬೆಕೋಲು ಜೇನು (ವನೇಚರ)

ಇಂದ್ರ ನೀಲ ಮಣಿಯಂತಿರುವ ಚಿಕ್ಕ ನೊಣಗಳು, ಮರದ ತೂತು ಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದೇ ಎರಿ ಕಟ್ಟಿ, ಪಾರದರ್ಶಕಗಳಾಗಿ, ಪಾಟಲ ವರ್ಣದ ಜೇನು ತಯಾರಿಸುವವುಗಳು. ಆದ್ದರಿಂದ ಇವೆರಡೂ ಒಂದೇ.

ದಂಬೆಕೋಲುಜೇನು ಕೋಲುಜೇನಿನ ಹಾಗೆ ಕೋಲಿನಲ್ಲಿ ಕೊಡೆಯಾಕಾರ ದಂತೆ ಕಟ್ಟುವ ಜೇನಲ್ಲ. ಮರದ ತೂತಿನಲ್ಲಿ ಒಂದೇ ಎರಿಕಟ್ಟಿ ದಂಬೆಯು ಹಾಗೆ ಪಾರದರ್ಶಕವಾಗಿ ಕಾಣುವುದರಿಂದ ಇದಕ್ಕೆ ದಂಬೆ ಕೋಲ್ಜೇನೆಂದು ಹೆಸರಾಯಿತು. ಇದು ದಾಲವೇ ಆಗಿದೆ.

ರಾ. ನಿ:-

ಇತ್ಯೇತಸ್ಯಾಷ್ಟಧಾ ಭೇದೈ ರುತ್ಪತ್ತಿಃ ಕಥಿತಾ ಕ್ರಮಾತ್ ॥ ೨೪ ॥
ಹೀಗೆ ಕ್ರಮವಾಗಿ ಎಂಟು ಜಾತಿಯ ಜೇನಿನ ಉತ್ಪತ್ತಿ ಹೇಳಲ್ಪಟ್ಟಿದೆ.

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಜೇನಿನ ಗುಣಗಳು

ಧ. ನಿ:-

ಕಷಾಯಾನುರಸಂ ರೂಕ್ಷಂ ಶೀತಲಂ ಮಧುರಂ ಮಧು ।
ದೀಪನಂ ಲೇಖನಂ ಬಲ್ಯಂ ವ್ರಣರೋಪಣ ಮುತ್ತಮಂ ॥ ೨೫ ॥
ಸಂಧಾನಂ ಲಘು ಚಕ್ಷುಷ್ಯಂ ಸ್ವರ್ಯಂ ಹೃದ್ಯಂ ತ್ರಿದೋಷನುತ್ ।
ಛರ್ದಿಹಿಕ್ಕಾ ವಿಷಶ್ವಾಸಕಾಸ ಶೋಷಾತಿ ಸಾರಜಿತ್ ॥ ೨೬ ॥
ರಕ್ತ ಪಿತ್ತ ಹರಂ ಗ್ರಾಹಿ ಕೃಮಿತೃಣ್ಮೋಹ ಹೃತ್ಪರಂ ॥

ಜೇನು ಮಧುರ ರಸವುಳ್ಳದು. ಕಷಾಯ (ಒಗರು) ಅದರಲ್ಲಿ ಅನು ರಸವಾಗಿದೆ: ಅಲ್ಲದೆ ಅದು ಶೀತಲ ಹಾಗೂ ರೂಕ್ಷ (ಸ್ನಿಗ್ಧತೆಯಿಲ್ಲದುದು). ಅಗ್ನಿದೀಪಕ. ಕರ್ಷಣಕಾರಿ, ಬಲವನ್ನುಂಟುಮಾಡುವಂಥಾದ್ದು. ಅದು ವ್ರಣಗಳನ್ನು ಮಾಯಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಉತ್ತಮವಾದುದು. ಸಂಧಾನಕಾರಿ ಹಾಗೂ ಬೇಗನೇ ಜೀರ್ಣವಾಗುವಂತಹದು. ಕಣ್ಣಿಗೆ, ಸ್ವರಕ್ಕೆ ಮತ್ತು ಹೃದಯಕ್ಕೆ ಹಿತವಾದುದು ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ ವಾತ ಪಿತ್ತ ಕಫಗಳನ್ನು ನಾಶಿಸುತ್ತದೆ. ವಾಂತಿ, ಬಿಕ್ಕಳಿಕೆ, ವಿಷ, ಉಬ್ಬಸ, ಕೆಮ್ಮು, ಕ್ಷೀಣತೆ ಅಮಶಂಕೆ—ಇವುಗಳನ್ನು ಜಯಿಸುತ್ತದೆ. ರಕ್ತಪಿತ್ತ ರೋಗವನ್ನು ನಿವಾರಿಸುವುದು.—ಮಲವನ್ನು ಬಂಧಿಸುವುದು. ಕ್ರಿಮಿರೋಗ, ತೃಷ್ಣಾರೋಗ ಮೂರ್ಛಾ ರೋಗಗಳನ್ನೂ ಪರಿಹರಿಸುವುದು.

ಶಾ. ನಿ:—

ವ್ರಣ ಶೋಧನ ಸಂಧಾನೇ ವ್ರಣ ಸಂರೋಪಣಾದಿಷು ।
ಸಾಧಾರಣ್ಯಾ ಮಧು ಹಿತಂ ತತ್ತುಲ್ಯಾ ಮಧು ಶರ್ಕರಾ ॥ ೨೭ ॥

ವ್ರಣಗಳನ್ನು ಶೋಧಿಸುವುದಕ್ಕೆ, ಕೂಡಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಹಾಗೂ ಮಾಯಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಸಾಧಾರಣವಾಗಿ ಜೇನು ಹಿತಕರವಾಗಿರುವುದು.

ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಜೇನಿನ ಗುಣಗಳು

ರಾ. ನಿ:—

ಮಾಕ್ಷಿಕಂ ಮಧುರಂ ರೂಕ್ಷಂ ಲಘು ಶ್ವಾಸಾದಿ ದೋಷನುತ್ ॥ ೨೮ ॥

ಮಾಕ್ಷಿಕವು ಮಧುರವಾದುದು, ಸ್ನಿಗ್ಧತೆ ಇಲ್ಲದುದು. ಬೇಗನೆ ಜೀರ್ಣವಾಗುವಂತಹದು. ಅಲ್ಲದೆ ಶ್ವಾಸಕಾಸಾದಿ ದೋಷಗಳನ್ನು ನಿವಾರಿಸುತ್ತದೆ.

ಭಾ. ಪ್ರ:—

ಮಾಕ್ಷಿಕಂ ಮಧುಷು ಶ್ರೇಷ್ಠಂ ನೇತ್ರಾಮಯಹರಂ ಲಘು ।
ಕಾಮಲಾರ್ಶಃ ಕ್ಷತ ಶ್ವಾಸಕಾಸಕ್ಷಯ ವಿನಾಶನಂ ॥ ೨೯ ॥

ಮಾಕ್ಷಿಕವು ಜೇನುಗಳಲ್ಲಿ ಶ್ರೇಷ್ಠವಾದುದು. ನೇತ್ರ ರೋಗವನ್ನು ನಿವಾರಿ

ಸೂಕ್ಷ್ಮವೂ ಮತ್ತು ಲಘು.(ಬೇಗನೆ ಜೀರ್ಣವಾಗುವುದು);ಅಲ್ಲದೆ ಕಾಮಲಾ ರೋಗ. ಮೂಲವ್ಯಾಧಿ. ಉರಃಕ್ಷತ, ಮುಂತಾದ ಕ್ಷತಗಳು. ಉಬ್ಬಸ. ಕೆಮ್ಮು ಹಾಗೂ ಕ್ಷಯರೋಗಗಳನ್ನು ನಿವಾರಿಸುವುದು.

ಧ. ನಿ:–

ತಸ್ಮಾಲ್ಲಘುತರಂ ರೂಕ್ಷಂ ಮಾಕ್ಷಿಕಂ ಪ್ರವರಂ ಸ್ಮೃತಂ ।

ಮಾಕ್ಷಿಕವು ಕೌದ್ರಕ್ಕಿಂತಲೂ ಬಹಳ ಲಘು ಮತ್ತು ರೂಕ್ಷವಾದುದು: ಆದರೆ ಬಹಳ ಶ್ರೇಷ್ಠವಾದುದು.

ಧ. ನಿ:–

ಪೈಚ್ಛಿಲ್ಯಾತ್ ಸ್ವಾದು ರೂಪತ್ವಾದ್ಭ್ರಾಮರಂ ಗುರು ಸಂಜ್ಞಿತಂ ॥

ಪಿಚ್ಛಿಲ ಗುಣ ಮಧುರ ರಸಗಳಿರುವುದರಿಂದ ಭ್ರಾಮರ ಮಧು ಗುರು (ಬೇಗನೆ ಜೀರ್ಣವಾಗದುದು) ಎಂದು ಹೇಳಲ್ಪಟ್ಟಿದೆ.ಅತ್ಯಂತ ಮಧುರ ವಾದೀ ಭ್ರಾಮರ ಮಧುವು ಜಾಡ್ಯವನ್ನುಂಟುಮಾಡುತ್ತದೆ.

ರಾ. ನಿ:–

ಭ್ರಾಮರಂ ಪಿಚ್ಛಿಲಂ ರೂಕ್ಷಂ ಮಧುರಂ ಮುಖಜಾಡ್ಯಜಿತ್ ॥ ೩೦ ॥

ಭ್ರಾಮರವು ಪಿಚ್ಛಿಲ(ಗೊಂಪಾಗಿರುವುದು)ರೂಕ್ಷ,ಮಧುರ, ಹಾಗೂ ಮುಖರೋಗಗಳನ್ನು ಜಯಿಸುವುದು.

ಧ. ನಿ:–

ಕ್ಷೌದ್ರಂ ವಿಶೇಷತೋಜ್ಞೇಯಂ ಶೀತಲಂ ಲಘು ಲೇಖನಂ ॥

ಕ್ಷೌದ್ರವು ವಿಶೇಷ ಶೀತಲವಾದುದು, ಲಘು ಹಾಗೂ ಕರ್ಷಕವಾದುದು.

ರಾ. ನಿ:–

ಕ್ಷೌದ್ರಂ ತು ಶೀತಂ ಚಕ್ಷುಷ್ಯಂ ಪಿಚ್ಛಿಲಂ ಪಿತ್ತವಾತಹೃತ್ ॥ ೩೧ ॥

ಕ್ಷೌದ್ರವು ಶೀತಲವಾದುದು; ಕಣ್ಣಿಗೆ ಹಿತ. ಪಿಚ್ಛಿಲಗುಣವುಳ್ಳದ್ದು: ವಾತ ಪಿತ್ತಗಳನ್ನು ನಾಶಿಸುತ್ತದೆ.

ಭಾ. ಪ್ರ:-

ಗುಣೈರ್ಮಾಕ್ಷಿಕವತ್ ಕ್ಷೌದ್ರಂ ವಿಶೇಷಾನ್ಮೇಹ ನಾಶನಂ ॥

ಕ್ಷೌದ್ರವು ಮಾಕ್ಷಿಕದಂತೆ ಗುಣಗಳುಳ್ಳದ್ದು. ಮಾತ್ರವಲ್ಲ. ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಮೇಹರೋಗವನ್ನು ನಾಶಿಸುತ್ತದೆ.

ರಾ. ನಿ:-

ಪೌತ್ತಿಕಂ ಮಧುರೂಕ್ಷೋಷ್ಣ ಮಸ್ರಪಿತ್ತಾದಿ ದಾಹಕೃತ್ ॥ ೩೨ ॥

ಪೌತ್ತಿಕವು ರೂಕ್ಷ, ಉಷ್ಣ. ರಕ್ತ ಪಿತ್ತಾದಿರೋಗ. ದಾಹಗಳನ್ನು ಮಾಡುತ್ತದೆ.

ಭಾ. ಪ್ರ:-

ಪೌತ್ತಿಕಂ ಮಧುರೂಕ್ಷೋಷ್ಣಂ ಪಿತ್ತದಾಹಾಸ್ರವಾತಕೃತ್ ॥
ವಿದಾಹಿ ಮೇಹಕೃಚ್ಛ್ರಘ್ನಂ ಗ್ರಂಥ್ಯಾದಿಕ್ಷತ ಶೋಷಿ ಚ ॥ ೩೩ ॥

ಪೌತ್ತಿಕವು ರೂಕ್ಷ, ಉಷ್ಣ, ಪಿತ್ತ, ದಾಹ, ರಕ್ತವಾತಗಳನ್ನುಂಟು ಮಾಡುತ್ತದೆ. ವಿದಾಹಕಾರಿ (ಹೊಟ್ಟೆ ಸಂಕಟ ಬರಿಸುವುದು): ಮೇಹ ಮೂತ್ರಕೃಚ್ಛ್ರಗಳನ್ನು ನಾಶಿಸುವುದು. ಗ್ರಂಥಿರೋಗ, ಕ್ಷತರೋಗಗಳನ್ನು ಒಣಗಿಸುವಂಥಾದ್ದು.

ರಾ. ನಿ:-

ಛಿತ್ರಮೇಹಕ್ರಿಮಿಘ್ನಂ ಚ ವಿದ್ಯಾಚ್ಛಾತ್ರಂ ಗುಣೋತ್ತರಂ ॥

ಛಾತ್ರವು ನಾನಾರೂಪದಲ್ಲಿ ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಮೇಹಕ್ರಿಮಿರೋಗಗಳನ್ನು ನಾಶಿಸುತ್ತದೆ. ಇದು ಶ್ರೇಷ್ಠವಾದ ಗುಣಗಳುಳ್ಳದ್ದು.

ಭಾ. ಪ್ರ.

ಛಾತ್ರಂ ಕಪಿಲ ಪೀತಂ ಸ್ಯಾತ್ಪಿಚ್ಛಿಲಂ ಶೀತಲಂ ಗುರು ॥
ಸ್ವಾದು ಪಾಕಂ ಕ್ರಿಮಿಶ್ವಿತ್ರ ರಕ್ತ ಪಿತ್ತ ಪ್ರಮೇಹ ಜಿತ್ ॥
ಭ್ರಮ ತೃಣ್ಮೋಹ ವಿಷಘ್ನಂ ತರ್ಪಣಂ ಚ ಗುಣಾಧಿಕಂ ॥ ೩೪ ॥

ಛಾತ್ರವು ಕಪಿಲ ಮತ್ತು ಹಳದಿ ಬಣ್ಣಗಳುಳ್ಳದ್ದಾಗಿ ಪಿಚ್ಛಿಲ. ಶೀತಲ ಗುರುತ್ವ ಗುಣವುಳ್ಳದ್ದು. ಮಧುರವಾಗಿ ಪಚನವಾಗುವುದು. ಮತ್ತು ಕ್ರಿಮಿ ರೋಗ. ಬಿಳಿ ಕುಷ್ಠ. ರಕ್ತಪಿತ್ತ. ಪ್ರಮೇಹಗಳನ್ನು ನಿವಾರಿಸುತ್ತದೆ. ತಲೆ ತಿರುಕ. ನೀರಡಿಕೆ ರೋಗ. ಮೂರ್ಛೆ. ವಿಷಗಳನ್ನು ನಾಶಿಸುವುದು. ತೃಪ್ತಿ ಕಾರಿ. ಗುಣಗಳು ಅಧಿಕವುಳ್ಳದ್ದು.

ರಾ. ನಿ:—

ಆರ್ಘ್ಯಂ ಮಧ್ವತಿ ಚಕ್ಷುಷ್ಯಂ ಕಫ ಪಿತ್ತಾದಿ ದೋಷ ಹೃತ್ ॥

ಆರ್ಘ್ಯಮಧುವು ಕಣ್ಣಿಗೆ ಬಹಳ ಹಿತಕಾರಿಯಾದುದು ಮತ್ತು ಕಫ ಪಿತ್ತಾದಿ ದೋಷಗಳನ್ನು ನಿವಾರಿಸುವುದು.

ಭಾ. ಪ್ರ:—

ಆರ್ಘ್ಯಂ ಮಧ್ವತಿಚಕ್ಷುಷ್ಯಂ ಕಫ ಪಿತ್ತಹರಂ ಪರಂ ॥
ಕಷಾಯಂ ಕಟುಕಂ ಪಾಕೇ ತಿಕ್ತಂ ಚ ಬಲ ಪುಷ್ಟಿಕೃತ್ ॥

ಆರ್ಘ್ಯವು ನೇತ್ರಗಳಿಗೆ ಅತ್ಯಂತ ಹಿತವಾದುದು. ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕಫ ಪಿತ್ತ ನಾಶಕವಾಗಿದೆ. ಒಗರು ರಸವುಳ್ಳದ್ದು. ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಕಾರ ಮತ್ತು ಕಹಿಯಾದುದೂ ಆಗಿದೆ. ಬಲವನ್ನೂ ಪುಷ್ಟಿಯನ್ನೂ ಉಂಟುಮಾಡುವುದು.

ರಾ. ನಿ:—

ಔದ್ದಾಲಕಂ ತು ಕುಷ್ಠಾದಿದೋಷಘ್ನಂ ಸರ್ವಸಿದ್ಧಿದಂ ॥ ೩೭ ॥

ಔದ್ದಾಲಕವು ಕುಷ್ಠಾದಿ ರೋಗಗಳನ್ನು ಪರಿಹರಿಸುತ್ತದೆ. ಎಲ್ಲಾ ವ್ರಣಾದಿಗಳ ಶೋಧನಾದಿಕ್ರಿಯೆಗಳನ್ನು ಸಾಧಿಸುವಂಥಾದ್ದೂ ಆಗಿದೆ.

ಭಾ. ಪ್ರ:—

ಔದ್ದಾಲಕಂ ರುಚಿಕರಂ ಸ್ವರ್ಯಂ ಕುಷ್ಠ ವಿಷಾಪಹಂ ।
ಕಷಾಯ ಮುಷ್ಣಮಮ್ಲಂ ಚ ಕಟುಪಾಕಂ ಚ ಪಿತ್ತಕೃತ್ ॥ ೩೮ ॥

ಔದ್ದಾಲಕ ಮಧು ಆಹಾರರುಚಿಯನ್ನುಂಟುಮಾಡುವುದು. ಸ್ವರ ಕುಷ್ಠರೋಗ ವಿಷಗಳನ್ನು ನಾಶಿಸುವುದು. ಆಮ್ಲ ಕಷಾಯರಸವುಳ್ಳದ್ದು ಉಷ್ಣವಾದುದು,ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಕಾರವಾದುದು,ಮತ್ತು ಪಿತ್ತೋದ್ರೇಕವನ್ನುಂಟು ಮಾಡುವಂಥಾದ್ದು.

ರಾ. ನಿ:–

ದಾಲಂ ಕಟು ಕಷಾಯಾಮ್ಲಂ ಮಧುರಂ ಪಿತ್ತದಾಯಿ ಚ ॥

ದಾಲವು ಅನುರಸವಾಗಿ ಕಾರ,ಒಗರು, ಹುಳಿರಸಗಳುಳ್ಳದ್ದು.ಹಾಗೂ ಮಧುರವಾದುದು. ಇದು ಪಿತ್ತವನ್ನುಂಟುಮಾಡುವುದು.

ಭಾ. ಪ್ರ:–

ದಾಲಂ ಮಧು ಲಘು ಪ್ರೋಕ್ತಂ ದೀಪನೀಯಂ ಕಫಾಪಹಂ ॥ ೩೯ ॥
ಕಷಾಯಾನುರಸಂ ರೂಕ್ಷಂ ರುಚ್ಯಂ ಛರ್ದಿ ಪ್ರಮೇಹ ಜಿತ್ ।
ಅಧಿಕಂ ಮಧುರಂ ಸ್ನಿಗ್ಧಂ ಬೃಂಹಣಂ ಗುರು ಭಾರಿಕಂ ॥ ೪೦ ॥

ದಾಲಮಧು ಲಘು. ಅಗ್ನಿದೀಪಕ. ಕಫನಾಶಕ ಅನುರಸವಾಗಿ ಒಗರುಳ್ಳದ್ದು,ರುಚಿಕರ,ವಾಂತಿ,ಪ್ರಮೇಹಗಳನ್ನು ಜಯಿಸುವುದು:ಅಲ್ಲದೆ ಬಹಳ ಮಾಧುರ್ಯವುಳ್ಳದು ಮತ್ತು ಸ್ನಿಗ್ಧತೆಯುಳ್ಳದು. ಹಾಗೂ ದೇಹವೃದ್ಧಿಕರ ಮತ್ತು ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಗುರುತ್ವದಿಂದ ಕೂಡಿದೆ.

ಹೊಸ ಮತ್ತು ಹಳೆಯ ಜೇನಿನ ಗುಣಭೇದ

ರಾ. ನಿ:–

ನವಂ ಮಧು ಭವೇತ್ ಸ್ಥೌಲ್ಯಂ ನಾತಿ ಶ್ಲೇಷ್ಮಕರಂ ಪರಂ ।
ದೇಹಸ್ಥೌಲ್ಯಾಪಹಂ ಗ್ರಾಹಿ ಪುರಾಣಂ ಮಧು ಲೇಖನಂ ॥ ೪೧ ॥

ಹೊಸಜೇನು ಸ್ಥೂಲತ್ವವನ್ನುಂಟುಮಾಡುವುದು. ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಅದು ಸ್ವಲ್ಪ ಕಫಕಾರಿಯಾಗಿದೆ. ಹಳೆಯ ಜೇನು ದೇಹ ಸ್ಥೌಲ್ಯನಾಶಕವಾಗಿಯೂ ಮಲಬಂಧನಕಾರಿಯಾಗಿಯೂ ಕರ್ಷಣಕಾರಿಯಾಗಿಯೂ ಇದೆ.

ಪಕ್ವವಾದ ಜೇನಿನ ಗುಣ

ಪಕ್ವಂ ದೋಷತ್ರಯಘ್ನಂ ಮಧು ವಿವಿಧ ರುಜಾ ಜಾಡ್ಯ ಜಿಹ್ವಾಮ
ಯಾದಿಧ್ವಂಸಂ ಧತ್ತೇ ಚ ರುಚ್ಯಂ ಬಲಮತಿಧೃತಿದಂ ವೀರ್ಯ
ವೃದ್ಧಿಂ ಚ ಧತ್ತೇ ॥

ಪಕ್ವವಾದ (ಆಸವತ್ವವನ್ನು ಪಡೆದ) ಜೇನು ವಾತ ಪಿತ್ತ ಕಫಗಳನ್ನು ನಾಶಿಸುವುದು, ವಿವಿಧ ರೋಗಗಳ ಜಾಡ್ಯವನ್ನೂ ಜಿಹ್ವಾರೋಗವನ್ನೂ ಧ್ವಂಸಗೊಳಿಸುವುದು. ಅನ್ನ ರುಚಿಕರ ಹಾಗೂ ಅತ್ಯಂತ ಚಿತ್ತೋಲ್ಲಾಸಕಾರಿ. ಬಲವನ್ನೂ ವೀರ್ಯವೃದ್ಧಿಯನ್ನೂ ಮಾಡುತ್ತದೆ.

[ಪಕ್ವವಾದ ಜೇನೆಂದರೆ ಆಸವತ್ವವನ್ನು ಹೊಂದಿದ ಜೇನು. ಜೇನು ಆಸವತ್ವವನ್ನು ಹೊಂದುವುದೆಂದರೆ "ವಿದ್ಯಾದರಿಷ್ಟ ಸಂಧಾನಂ ಸುಖಂ ಸಂಜಾತಮಾಸವಂ" ಎಂಬ ಸೂಕ್ತಿಯಂತೆ ಪುಷ್ಪಪರಾಗ, ಮಕರಂದ—ಇವುಗಳನ್ನು ಪಟಲ (ಎರಿ) ದಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ ಸೇಕಕೊಟ್ಟು ಸಂಧಾನ ಬರಿಸಿ ಜೇನು ಹುಳಗಳಿಂದ ಸಿದ್ಧಗೊಳಿಸಲ್ಪಡುವಿಕೆಯೆ ಆಗಿದೆ. ಹೀಗೆ ಆಸವತ್ವವನ್ನು ಪಡೆದ ಜೇನು ಪಕ್ವವೆನಿಸುವುದು.]

ಅಪಕ್ವವಾದ ಜೇನಿನ ಗುಣ

ರಾ. ನಿ:-

ಆಮಂ ಚೇದಾಮಗುಲ್ಮಮಯಪವನರುಜಾಪಿತ್ತ ದಾಹಾಸ್ರ
ದೋಷಾನಾತನ್ವಾನಂ ವಿಶೇಷಂ ಜನಯತಿ ನಯತಿ ಧ್ವಂಸಮ
ಷ್ಟಾಂಗ ವೃದ್ಧಿಂ ॥ ೪೨ ॥

ಅಪಕ್ವ ಮಧು ಆಮರೋಗ, ಗುಲ್ಮ, ವಾತ, ಪಿತ್ತರೋಗ, ದಾಹ, ರಕ್ತ ದೋಷಗಳನ್ನುಂಟುಮಾಡುವುದಲ್ಲದೆ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಕ್ಷೀಣತೆಯನ್ನೂ ಬಾಹ್ಯಾಭ್ಯಂತರವಾದ ಎಂಟು ಅಂಗಗಳ ವೃದ್ಧಿಯನ್ನೂ ಧ್ವಂಸಗೊಳಿಸುತ್ತದೆ.

[ಅಪಕ್ವ ಜೇನು ಎಂದರೆ ಪಟಲಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಸಿದ ಕುಸುಮ (ಕುಸುರು) ಪುಷ್ಪ, ಮಕರಂದಗಳು, ಸೇಕ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿ ಆಸವತ್ವವನ್ನು ಹೊಂದದೆ

ಪರಾಗ ಮಿಶ್ರವಾಗಿ ರಸ ಹುಟ್ಟದೆ ಇರುವ ಜೇನ ಆಗಿದೆ.]

ದುಷ್ಟ ಮಧು ಗುಣ

ಭಾ. ನಿ:–

> ಕೀಟಕಾದಿ ಯುತಮಮ್ಲ ದೂಷಿತಂ ಯಚ್ಚ ಪರ್ಯುಷಿತಕಂ ಮಧು
> ಸ್ಮೃತಃ । ಕಂಟಿಕೋಟಿರಗತಂ ಚ ಮೋಚಕಂ ತಚ್ಚ ಗೇಹಜನಿತಂ ಚ
> ದೋಷಕೃತ್ ॥ ೪೩ ॥

ಚಿಟ್ಟೆ ಮೊದಲಾದ ಕೃಮಿಕೀಟಗಳಿಂದ ವ್ಯಾಪ್ತವಾದುದು, ಹುಳಿಯಾದುದು, ಹಳಸಿದ್ದು. ತಾವಾಗಿ ಮರದ ಸಂದುಗಳಲ್ಲಿಯೂ ತೂತುಗಳಲ್ಲಿಯೂ. ನೆಲಸಿರುವ ಹಾಗೂ ಕಪ್ಪಾಗಿದ್ದು ಮತ್ತು ಮನೆಯ ಮಾಡು ಗೋಡೆಗಳಲ್ಲಿ ತಯಾರಾದುದು-ಇಂತಹ ಜೇನು, ದೈಹಿಕ, ಮಾನಸಿಕ ದೋಷಗಳನ್ನುಂಟು ಮಾಡುವುದು.

ಚರಕಸಂಹಿತಾ:–

> ಆಮೇ ಸೋಷ್ಣಕ್ರಿಯಾ ಕಾರ್ಯಾ ಸಾ ಮಧ್ವಾಮೇ ವಿರುಧ್ಯತೇ ।
> ಮಧ್ವಾಮಂ ದಾರುಣಂ ತಸ್ಮಾತ್ಸದ್ಯೋ ಹನ್ಯಾದ್ಯಥಾ ವಿಷಂ ॥ ೪೪ ॥

ಆಮದೋಷದಲ್ಲಿ ಉಷ್ಣಚಿಕಿತ್ಸೆಮಾಡತಕ್ಕದ್ದು; ಆದರೆ ಆಮಮಧು ಮಧುವಿನಲ್ಲಿ ಉಷ್ಣಚಿಕಿತ್ಸೆ ವಿರುದ್ಧವಾದುದು, ಆಮಮಧುವು ಭಯಂಕರವಾದುದು; ಆದ್ದರಿಂದ ಅದು ವಿಷದಂತೆ ಕೂಡಲೇ ಕೊಲ್ಲುವುದು.

> ಉಷ್ಣೈರ್ವಿರುಧ್ಯತೇ ಸರ್ವಂ ವಿಷಾನ್ವಯತಯಾ ಮಧು ।
> ಉಷ್ಣಾರ್ತ ಮುಷ್ಣೈರುಷ್ಣೇವಾ ತನ್ನಿ ಹಂತಿ ಯಥಾ ವಿಷಂ ॥ ೪೫ ॥

ಎಲ್ಲಾ ತರದ ಜೇನು ವಿಷದ ಸಂಬಂಧವುಂಟಾಗುವುದರಿಂದ ಉಷ್ಣ ಪದಾರ್ಥಗಳೊಂದಿಗೆ ಸೇರಲಾರದು. ಆ ಜೇನು ಉಷ್ಣಪೀಡಿತನನೂ ಉಷ್ಣಪದಾರ್ಥ ಸಂಯೋಗಗೊಂಡಾಗಲೂ, ಬಿಸಿಲು ಹೊತ್ತಿಗೂ, ಉಷ್ಣ ಕಾಲದಲ್ಲಿಯೂ ವಿಷದಂತೆ ನಾಶಿಸುತ್ತದೆ.

ಧ. ನಿ:-

> ತತ್ಸೌಕುಮಾರ್ಯಾಚ್ಚ ತಥೈವ ಸೇವ್ಯಂ ವನೌಷಧೀನಾಂ
> ರಸಸಂಭವಾಚ್ಚ ।
> ಉಷ್ಣೈರ್ವಿರುಧ್ಯೇತ ವಿಶೇಷತಸ್ತು ತಥಾಂತರಿಕ್ಷೇಣ
> ಜಲೇನ ವಾಪಿ ॥ ೪೬ ॥

ಆ ಜೇನು ಮೃದುವಾಗಿರುವುದರಿಂದಲೂ, ವನೌಷಧಿಗಳ ರಸದಿಂದುಂಟಾಗಿರುವುದರಿಂದಲೂ, ಹಾಗೆಯೇ ಸೇವಿಸತಕ್ಕದ್ದು. ಅದು ಉಷ್ಣ ಪದಾರ್ಥಗಳೊಂದಿಗೆ ವಿರುದ್ಧವಾಗುವುದು. ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಶೀತೋದಕದ ಜತೆಯಲ್ಲಿ ಸೇವಿಸಿದರೆ ವಿರೋಧವನ್ನು ಹೊಂದುವುದು.

ರಾ. ನಿ:-

> ಉಷ್ಣೈಃ ಸಹೋಷ್ಣಕಾಲೇ ವಾ ಸ್ವಯಮುಷ್ಣ ಮಥಾಪಿ ವಾ ।
> ಆಮಂ ಮಧು ಮನುಷ್ಯಾಣಾಂ ವಿಷವತ್ತಾಪದಾಯಕಂ ॥ ೪೭ ॥

ಜೇನು ಉಷ್ಣಪದಾರ್ಥಗಳೊಡನೆ ಸೇರಿದರೂ, ಬಿಸಿಲು ಹೊತ್ತಿಗೂ ಉಷ್ಣಕಾಲದಲ್ಲಿಯೂ ಸ್ವತಃ ಕಾಯಿಸಲ್ಪಟ್ಟರೂ ಆಮವಾಗಿದ್ದರೂ ವಿಷದಂತೆ ಮಾನವರಿಗೆ ದುಃಖದಾಯಕವಾಗುವುದು.

ಅಷ್ಟಾಂಗ ಹೃದಯ:-

> ಉಷ್ಣ ಮುಷ್ಣಾರ್ತಮುಷ್ಣೇ ಚ ಯುಕ್ತಂ ಚೋಷ್ಣೈರ್ನಿಹಂತಿ ತತ್ ॥ ೪೮ ॥

ಜೇನು ಬಿಸಿಮಾಡಿ ಸೇವಿಸುವಿಕೆ. ಉಷ್ಣಾರ್ತನು ಸೇವಿಸುವಿಕೆ ಉಷ್ಣ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಸೇವಿಸುವಿಕೆ. ಉಷ್ಣದೇಶದಲ್ಲಿ ಸೇವಿಸುವಿಕೆ. ಉಷ್ಣ ಆಹಾರಾದಿಗಳೊಂದಿಗೆ ಸೇವಿಸುವಿಕೆ, ನಿಷೇಧಿಸೋಣಾಗಿದೆ.

ಮೇಲಿನದಕ್ಕೆ ಅಪವಾದ :

ಅ. ಹೃ:-

> ಪ್ರಚ್ಛರ್ದನೇ ನಿರೂಹೇ ಚ ಮಧೂಷ್ಣಂ ನ ನಿವಾರ್ಯತೇ ॥
> ಅಲಬ್ಧಪಾಕಮಾಶ್ವೇವ ತಯೋರ್ಯಸ್ಮಾನ್ನಿವರ್ತತೇ ॥ ೪೯ ॥

ವಮನ ಹಾಗೂ ನಿರೂಹವಸ್ತಿ ಕರ್ಮಗಳಲ್ಲಿ ಪಾಕಹೊಂದದೇನೇ ದ್ರವ್ಯ ಹಿಂದೆ ಬರುವುದರಿಂದ ಜೇನು ಉಷ್ಣವಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು.

ಅ. ಹೃ:–

ಮಧು ಸರ್ಪಿರ್ವಸಾತೈಲ ಪಾನೀಯಾನಿ ದ್ವಿಶ: ಸ್ತ್ರಿಶಃ ॥
ಏಕತ್ರ ವಾ ಸಮಾಂಶಾನಿ ವಿರುಧ್ಯಂತೇ ಪರಸ್ಪರಂ ॥ ೫೦ ॥

ಜೇನನ್ನು ತುಪ್ಪ, ವಸಾ. ತೈಲ. ನೀರು–ಇವುಗಳೊಂದಿಗೆ ಸಮಾಂಶವಾಗಿ ಸೇವಿಸುವುದು ನಿಷೇಧಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿದೆ.

ಅ. ಹೃ:–

ಭಿನ್ನಾಂಶೇ ಅಪಿ ಮಧ್ವಾಜ್ಯೇ ದಿವ್ಯ ವಾರ್ಯನು ಪಾನತಃ । ಮಧು
ಪುಷ್ಕರ ಬೀಜಂ ಚ ಮಧು ಮೈರೇಯ ಶಾರ್ಕರಂ ॥ ಮಂಥಾನು
ಪಾನಃ ಕ್ಷೈರೇಯೋ ಹಾರಿದ್ರಃ ಕಟುತೈಲಪಾನ್ ॥ ೫೧ ॥

ಜೇನು ಭಿನ್ನಾಂಶವಾಗಿ ತುಪ್ಪದೊಂದಿಗೆ ಸೇವಿಸುವಾಗ ಆಕಾಶ ಜಲವನ್ನು ಅನುಪಾನವಾಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಾರದು. ಪುಷ್ಕರ ಬೀಜ ಜೇನು ಒಟ್ಟಿಗೆ ಸೇವಿಸಬಾರದು. ಖರ್ಜೂರಾಸವಕ್ಕೆ ಜೇನು ಹಾಕಬಾರದು. ಮಂಥಾನುಪಾನವಾಗಿಯುಳ್ಳ ಕ್ಷೀರ ವಿಕಾರದೊಂದಿಗೆ ಜೇನು ಕೂಡಿಸಬಾರದು. ಹಾಗೆಯೇ ಸಾಸಿವೆ ಎಣ್ಣೆ ಮೊದಲಾದ ಕಟು ತೈಲದಿಂದ ಒಗ್ಗರಣೆ ಕೊಟ್ಟ ಹಾರಿದ್ರಶಾಕ ವಿಶೇಷಕ್ಕೂ (ಚಿತ್ರಾನ್ನ) ಜೇನು ಹಾಕಿ ಉಪಯೋಗಿಸಬಾರದು.

ಶುದ್ಧಿ ಮಾಡಿದ ಜೇನಿನ ಗುಣ

ರಾ. ನಿ:–

ದಂಶೈರ್ನಿಹತ್ಯ ಯದುಪಾತ್ತ ಮುಪಾಸ್ತದಂಶಂ ತಾದೃಗ್ವಿಧಂ ಮಧು
ರಸಾಯನಯೋಗಯೋಗ್ಯಂ । ಹಿಕ್ಕಾ ಗುದಾಂಕುರ ವಿಶೋಷ
ಕಫ ವ್ರಣಾದಿ ದೋಷಾಪಹಂ ಭವತಿ ದೋಷದಮನ್ಯಥಾ ಚೇತ್ ॥ ೫೨ ॥

ಓಟೆದಂಟಿನಿಂದ ಮಥನಮಾಡಿ ಒಳ್ಳೆಯ ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಶೋಧಿಸಿದ ಜೇನು ರಸಾಯನವಾದುದಲ್ಲದೆ ಔಷಧಯೋಗಕ್ಕೆ ಯೋಗ್ಯವಾದುದು. ಮತ್ತು ಬಿಕ್ಕಳಿಕೆ. ಅರ್ಶಸ್ಸು. ಶೋಫ. ಕಫ. ವ್ರಣಾದಿದೋಷಗಳನ್ನು ನಾಶಪಡಿಸುತ್ತದೆ. ಅದಲ್ಲದೆ ಶೋಧಿಸದ ಜೇನು ಕ್ರಿಮಿಕೀಟಾದಿದೂಷಿತ ವಾಗಿ ದೋಷಕಾರಿಯಾಗುವುದು.

ಜೇನಿನ ಸಕ್ಕರೆಯ ಪರ್ಯಾಯ

ಧ. ನಿ:-

ಮಾಧ್ವೀ ಸಿತಾ ಮಧೂತ್ಪನ್ನಾ ಮಧುಜಾ ಮಧುಶರ್ಕರಾ ।
ಮಾಕ್ಷೀಕ ಶರ್ಕರಾ ಚೈಷಾ ಕ್ಷೌದ್ರಜಾ ಕ್ಷೌದ್ರ ಶರ್ಕರಾ ॥ ೫೩ ।

ಮಾಧ್ವೀ, ಸಿತಾ. ಮಧೂತ್ಪನ್ನಾ. ಮಧುಜಾ, ಮಧುಶರ್ಕರಾ. ಮಾಕ್ಷೀಕ ಶರ್ಕರಾ. ಕ್ಷೌದ್ರಜಾ. ಕ್ಷೌದ್ರಶರ್ಕರಾ - ಈ ಎಂಟು ಹೆಸರು ಗಳು ಜೇನಿನ ಸಕ್ಕರೆಯ ಪರ್ಯಾಯಗಳು.

ಜೇನಿನ ಸಕ್ಕರೆಯ ಗುಣಗಳು

ಧ. ನಿ:-

ಯದ್ಗುಣಂ ಯನ್ಮಧು ಪ್ರೋಕ್ತಂ ತದ್ಗುಣಾಸ್ತಸ್ಯ ಶರ್ಕರಾಃ ।
ವಿಶೇಷಾದ್ಬಲ ವೃಷ್ಯಾಶ್ಚ ತರ್ಪಣ್ಯಃ ಕ್ಷೀಣದೇಹಿನಂ ॥ ೫೪ ॥

ಯಾವ ಜೇನಿಗೆ ಯಾವ ಗುಣವು ಹೇಳಲ್ಪಟ್ಟಿದೆಯೋ ಆ ಜೇನಿನ ಸಕ್ಕರೆಗೂ ಅದೇ ಗುಣವು ಬರುವುದು. ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಬಲಕಾರಿಗಳಾ ಗಿಯೂ. ವೀರ್ಯ ವೃದ್ಧಿಕರಗಳಾಗಿಯೂ, ಕ್ಷೀಣದೇಹವುಳ್ಳವರನ್ನು ತೃಪ್ತಿಗೊಳಿಸುವವುಗಳಾಗಿಯೂ, ಸಕ್ಕರೆಗಳಿರುತ್ತವೆ.

ಜೇನಿನ ಅಭಾವದಲ್ಲಿ ಗ್ರಾಹ್ಯ ದ್ರವ್ಯ

ರಾಜ ವಲ್ಲಭ:-

ಮಧು ಯತ್ರ ನ ವಿದ್ಯೇತ ತತ್ರ ಜೀರ್ಣಗುಡೋ ಮತಃ ॥

ಚಿಕಿತ್ಸೆಯಲ್ಲಿ ಜೇನು ದೊರೆಯದಿದ್ದ ಪಕ್ಷದಲ್ಲಿ ಆಗ ಹಳೆಯ ಬೆಲ್ಲ ವನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸತಕ್ಕದ್ದೆಂಬುದು ಶಾಸ್ತ್ರ ಸಮ್ಮತ

ಜೇನು ಮಯಣದ ಪರ್ಯಾಯ

ಧ. ನಿ:–

ಮದನಂ ತು ಮಧೂಚ್ಛಿಷ್ಟಂ ಮಧೂಶೇಷಂ ಚ ಸಿಕ್ಥಕಂ ।
ಮಧ್ವಾಧಾರೋ ಮದನಕಂ ಮಧೂಷಿತಮಪಿ ಸ್ಮೃತಂ ॥ ೫೫ ॥

ಮದನ, ಮಧೂಚ್ಛಿಷ್ಟ, ಮಧುಶೇಷ, ಸಿಕ್ಥಕ, ಮಧ್ವಾಧಾರ, ಮದನಕ, ಮಧೂಷಿತ – ಈ ಏಳು ಜೇನುಮಯಣದ ಪರ್ಯಾಯ ನಾಮಗಳು.

ಭಾವ:–

ಸಿಕ್ಥಕಂ ಮಧುಕಂ ಸಿಕ್ಥಂ ಮಧೂಚ್ಛಿಷ್ಟಂ ಮಧೂತ್ಥಿತಂ ।
ಮಧು ಶೇಷಂ ಮದನಕಂ ಮಧುಜಂ ಮಾಕ್ಷಿಕಾಶ್ರಯಂ ॥ ೫೬ ॥

ಸಿಕ್ಥಕ, ಮಧುಕ, ಸಿಕ್ಥ, ಮಧೂಚ್ಛಿಷ್ಟ, ಮಧೂತ್ಥಿತ, ಮಧುಶೇಷ, ಮದನಕ, ಮಧುಜ, ಮಾಕ್ಷಿಕಾಶ್ರಯ – ಈ ಒಂಭತ್ತು ಜೇನುಮಯಣದ ಪರ್ಯಾಯ ನಾಮಗಳು.

ಜೇನು ಮಯಣದ ಗುಣ

ಧ. ನಿ:–

ಸಿಕ್ಥಕಂ ಸ್ನಿಗ್ಧ ಮಧುರಂ ಭೂತಘ್ನಂ ಭಗ್ನ ಸಂಧಿಕೃತ್ ।
ಹಂತಿ ವೀಸರ್ಪ ಕಂಡ್ವಾದೀನ್ ವ್ರಣರೋಪಣ ಮುತ್ತಮಂ ॥ ೫೭ ॥
ಭೇದನಂ ಪಿಚ್ಛಿಲಂ ಸ್ವಾದು ಕುಷ್ಠವಾತಾಸ್ರಜಿನ್ಮಧು ॥

ಜೇನು ಮಯಣವು ಸ್ನಿಗ್ಧ ಹಾಗೂ ಮಧುರರಸವುಳ್ಳದ್ದು. ಭೂತ ನಿವಾರಣಕಾರಿ, ಮುರಿದ ಎಲುಬು ಮುಂತಾದ್ದನ್ನು ಕೂಡಿಸುವ ಶಕ್ತಿ ಯುಳ್ಳದ್ದು; ಕಂಡೂ ವಿಸರ್ಪ ರೋಗಗಳನ್ನು ನಾಶಗೊಳಿಸುತ್ತದೆ.

ವ್ರಣಗಳನ್ನು ಮಾಯಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಉತ್ತಮ ಔಷಧವಾಗಿದೆ. ಮಲಪ್ರವೃತ್ತಿಯನ್ನೂ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಪಿಚ್ಛಿಲವಾದುದು, ಮತ್ತು ಮಧುರ. ಕುಷ್ಠ, ವಾತ, ರಕ್ತ ದೋಷಗಳನ್ನು ಹೋಗಲಾಡಿಸುವುದು. ಅಲ್ಲದೆ ಮೃದುತ್ವ ಗುಣವುಳ್ಳದ್ದು.

ಭಾ. ಪ್ರ:-

ಮದನಂ ಮೃದು ಸುಸ್ನಿಗ್ಧಂ ಭೂತಘ್ನಂ ವ್ರಣರೋಪಣಂ ।
ಭಗ್ನಸಂಧಾನ ಕೃದ್ವಾತಕುಷ್ಠ ವೀಸರ್ಪ ರಕ್ತಜಿತ್ ॥ ೫೮ ॥

ಜೇನುಮಯಣವು ಮೃದುವಾದುದೂ ಅತಿ ಸ್ನಿಗ್ಧತೆಯುಳ್ಳದೂ ಭೂತ ನಾಶಕವೂ ವ್ರಣವನ್ನು ಒಣಗಿಸುವುದೂ ಮುರಿದ ಭಾಗವನ್ನು ಒಂದು ಗೂಡಿಸುವುದೂ, ವಾತ, ಕುಷ್ಠ ವಿಸರ್ಪ. ರಕ್ತದೋಷಗಳನ್ನು ಜಯಿಸಿವುದೂ ಆಗಿರುವುದು.

ಜೇನು ಶುದ್ಧಿ ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ

ಊರುಗಳಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟೋಕಡೆ ಜೇನನ್ನು ಬಿಸಿಮಾಡಿ ಇಡುವ ಪದ್ಧತಿ ಉಂಟು. ಅದು ಆಯುರ್ವೇದಗಳಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲಾ ಕಡೆಯಲ್ಲಿಯೂ ನಿಷೇಧಿಸಿದೆ. ಕೇಳಿದರೆ ಅದು ಹಾಳಾಗದೆ ಇರಲಿಕ್ಕೆ ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಈ ಕೆಳಗೆ ಹೇಳಿದ ಹಾಗೆ ಶುದ್ಧಿಮಾಡಿ ಇಟ್ಟರೆ ಎಂದಿಗೂ ಹಾಳಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಬಿಸಿ ಮಾಡುವ ಅವಶ್ಯವೂ ಇಲ್ಲ. ಜೇನಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಸುಗ್ಗಿಭತ್ತ ಹಾಕಿ ಓಟೆಕೋಲಿನಲ್ಲಿ ಆಗಲಿ, ಓಟೆ ಎಲೆಯಲ್ಲಿ ಆಗಲಿ ಕಡೆದು ಒಂದು ಜಾಮ ಇಟ್ಟು ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಶೋಧಿಸಿ ಒಳ್ಳೆ ಪಾತ್ರದಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟರೆ ಹಾಳಾಗುವುದಿಲ್ಲ. (ಹರಿಜನರಿಂದ)

ಜೇನು ಕೊಯ್ಯಲಿಕ್ಕೆ ಹರಿಜನರು ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಔಷಧಿಗಳು:-

ಭ್ರಮರಾರಿಮೂಲ (ಸಂಸ್ಕೃತ), ಕಕ್ಕೆಪಾಂಜೇಲು ಬೇರು (ಹರಿಜನ), ಅಪರ್ವದಂಡ (ಸಂಸ್ಕೃತ), ಬಯುಂಬುತ ತಪ್ಪು (ಹರಿಜನ), ಕೀಟಮಾರಿ (ಸಂಸ್ಕೃತ), ಪುರಿಬಳ್ಳು (ಹರಿಜನ), ಇವುಗಳನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಅರೆದು ಲೇಪಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದರಿಂದ ಜೇನುನೊಣಗಳು ಚುಚ್ಚುವುದಿಲ್ಲ.

ಅಂತು ನಿಘಂಟಿನಲ್ಲಿ ಹೇಳುವ ಎಂಟು ಜಾತಿಯ ಜೇನುಗಳು ನಮ್ಮಲ್ಲೇ ದೊರಕುವುದರಿಂದ ಅವುಗಳಿಗಾಗಿ ಹಿಮಾಲಯ ವಗೈರೆ ದೇಶಗಳಿಗೆ ಹೋಗಿ ಬರುವ ಪರಿಶ್ರಮ ವಹಿಸುವ ಅವಶ್ಯವೇನೂ ಇರುವುದಿಲ್ಲ.

ನಮ್ಮ ನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಜೇನು ತಯಾರಾಗುವ ಕಾಲವು ವಸಂತ. ಗ್ರೀಷ್ಮಗಳು. ಆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ನಾನಾ ತರದ ವನಸ್ಪತಿಗಳ ಪುಷ್ಪ, ಪರಾಗ ಮಕರಂದಗಳು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಸಿಕ್ಕುವುದರಿಂದ ಎಂಟು ಜಾತಿಯ ಜೇನುನೊಣಗಳು ಜೇನನ್ನು ಧಾರಾಳ ತಯಾರಿಸುತ್ತವೆ. ಆ ಜೇನುಗಳ ರಸ. ವೀರ್ಯ. ವರ್ಣ, ಗುಣಗಳು ಆಯುರ್ವೇದ ಗ್ರಂಥಗಳಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದಂತೆ ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ಕಾಣುತ್ತವೆ. ಬೇರೆ ನಾಲ್ಕು ಋತುಗಳಲ್ಲಿ ತಯಾರಾಗುವ ಜೇನು ದೇಶ ಕಾಲವನ್ನನುಸರಿಸಿ ಪುಷ್ಪಭೇದಗಳಿಂದ ರಸವೀರ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ವ್ಯತ್ಯಾಸ ಹೊಂದುತ್ತವೆ.

ಶ್ರಾವಣ ಮಾಸದಲ್ಲಿ ಶ್ರಾವಣೀ, ಮಹಾಶ್ರಾವಣೀ ಪುಷ್ಪಗಳು ಎಲ್ಲೆಡೆಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಇರುವುದರಿಂದ ಆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ತಯಾರಾದ ಜೇನಿನಲ್ಲಿ ಆ ಪುಷ್ಪದ ರಸವರ್ಣವು ಸ್ವಲ್ಪ ಕಾಣುತ್ತದೆ. ಕಾರ್ತಿಕ ಮಾಸದಲ್ಲಿ ಶಣ ಪುಷ್ಪೀ. ಕಾಂಡೇಕ್ಷು ಹೂವುಗಳು ಇರುವಲ್ಲಿ ತಯಾರಾದ ಮಧುವು ಇನ್ನೊಂದು ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಯೋಜನ ಕೊಡುತ್ತದೆ.

ಮಾಘ ಮಾಸದಲ್ಲಿ ಕುಂದ ಪುಷ್ಪಗಳು ಹೆಚ್ಚಾಗಿರುವಲ್ಲಿ. ಆ ಪುಷ್ಪದ ರಸ ವೀರ್ಯಗಳೂ. ಕಾಣುತ್ತವೆ. ಆರು ವರ್ಷಕ್ಕೊಮ್ಮೆ ಮಲೆನಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಹೂ ಬಿಡುವ "ಕಾಡು ಗೋರಂಟಿ" ಹೂಗಳಿಂದ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಜೇನಿನಲ್ಲಿ ಅವುಗಳ ರಸ ವೀರ್ಯ ಸೌರಭ್ಯಗಳು ಕೂಡಾ ತೋರುತ್ತವೆ. ಕಾರಸ್ಕರು ಎಂಬ ವಿಷವೃಕ್ಷಗಳೂ ಹೂ ಬಿಡುವ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಎಲ್ಲಾ ಜಾತಿಯ ಜೇನುಗಳಲ್ಲಿಯೂ.–ಅದರ ಕಹಿ ರಸವೂ ವಿಷದೋಷವೂ ಕಾಣುತ್ತವೆ. ಅಂಥಾ ಅಕಾಲದಲ್ಲಿ ಕೂಡಿಸಿರುವ ಜೇನನ್ನು ಮನುಷ್ಯರು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಟ್ಟು ಹಳತಾದರೆ ಆ ವ್ಯತ್ಯಾಸ ಹೊಂದಿರುವ ರಸ. ವೀರ್ಯ, ವರ್ಣ. ವಿಷದೋಷ ಇವುಗಳೆಲ್ಲಾ ತಾನಾಗಿಯೇ ಮಾಯವಾಗುತ್ತವೆ: ಮಾತ್ರವಲ್ಲ. ಆಯಾಯ ಜಾತಿಗೆ ಹೇಳಿದ ಲಕ್ಷಣಗಳು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ಕಾಣುತ್ತವೆ. ಆದಾಗಿಂದಲೇ ಆಯುರ್ವೇದಾಚಾರ್ಯರು ಔಷಧಿಗಳು

ಉಪಯೋಗಕ್ಕೆ ಹಳೇ ಜೇನಿಗೇನೇ ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಾಧಾನ್ಯ ಕೊಟ್ಟದ್ದಾಗಿರ ಬೇಕು; ಅತಿ ವಿಷ "ಕಾರಸ್ಕರ" ಖಾಖಸ, ಮೊದಲಾದ ವಿಷ ವೃಕ್ಷಗಳ ಕುಸುಮಗಳಿಂದ ತಯಾರಾದ ಜೇನನ್ನು ವ್ಯತ್ಯಾಸ ಹೊಂದಿದ ರಸಾದಿ ದೋಷಗಳು ಮಾಯವಾಗುವ ವರೇಗೆ ತಿನ್ನುವುದಾಗಲೀ ಔಷಧಿಗಳಿಗೆ ಸೇರಿಸುವುದಾಗಲೀ ಬಿಡುವುದು ಅಗತ್ಯ. ಸಕಾಲದಲ್ಲಿ ತಯಾರಾಗುವ ಜೇನುಗಳಲ್ಲಿ ವಿಷವೃಕ್ಷದ ಕುಸುಮಗಳಿದ್ದರೂ. ವಿಷಹರ ವೃಕ್ಷದ ಕುಸುಮ ಗಳೂ ಸೇರುವುದರಿಂದ ಆ ಮೇಲಿನ ದೋಷವು ಕಾಣುವುದಿಲ್ಲ.

ಒಂದೇ ಜಾತಿಯ ಪುಷ್ಪಗಳಿಂದ ಎಂಟು ಜಾತಿಯ ನೊಣಗಳು ತಯಾ ರಿಸುವ ಜೇನು ಎಂಟು ವಿಧವಾಗಿರುವುದರಲ್ಲಿ ಏನಾಶ್ಚರ್ಯ? ಮಾಕ್ಷಿಕವು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಮಕರಂದವನ್ನು ಕೂಡಿಸಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಜೇನು ಭ್ರಾಮರವು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಪುಷ್ಪಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಜೇನು: ಔದ್ದಾಲವು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಪರಾಗಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಜೇನು: ಪೌತ್ತಿಕವು ಪುಷ್ಪ ಪರಾಗಗಳ ಮಿಶ್ರಣದಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಜೇನು. ಅದ್ದರಿಂದ ಎಣ್ಣೆಯ ಬಣ್ಣವೂ, ಸ್ಫಟಿಕ ಬಣ್ಣವೂ, ಸ್ವರ್ಣ ಬಣ್ಣವೂ. ತುಪ್ಪದ ಬಣ್ಣವೂ ಬಂತು. ಮಿಕ್ಕವುಗಳು ಮಕರಂದ ಪುಷ್ಪ – ಪರಾಗಗಳ ಅಂಶಾಂಶ ಕಲ್ಪನದಿಂದ ತಯಾರಿಸುವವುಗಳಾದುದರಿಂದ ಮಿಶ್ರಣ ಬಣ್ಣಗಳಾಗಿರಬೇಕು. ಹಾಗಾ ದರೆ ಅನ್ಯೋನ್ಯ ವಿರೋಧವಿರುವ ಗುಣಗಳು ಹೇಗೆ ಬಂದವು? ಅರಗು, ಪುಣುಗು, ರೇಶ್ಮೆ, ಜೇಡರ ಹುಳ; ಇವುಗಳ ದೇಹದಲ್ಲಿ ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾಗುವ ರಸಗಳು ಹೇಗೆ ಪ್ರತ್ಯ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಗುಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತವೋ ಅಂತೆಯೇ ಎಂಟು ಜಾತಿಯ ನೊಣಗಳಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟಿದ ಮದಶಕ್ತಿಯಾದ ಒಂದು ವಿಧ ವಾದ ದ್ರವರೂಪದ ಅಂಟಿನಿಂದ ಎಂಟು ವಿಧದ ಪಟಲ ಕಟ್ಟಿ ತಯಾರಿಸುವ ಆ ಜೇನುಮೇಣದ ಶಕ್ತಿಯೇ ಈ ವ್ಯತ್ಯಾಸಗಳಿಗೆ ಮುಖ್ಯ ಕಾರಣ ವಾಗಿರಬೇಕು.

ಸಂಸ್ಕೃತ		ಹರಿಜನ
ಕಾಂಡೇಕ್ಷು	=	ಅಜ್ಜಿ ಕರಂಬು
ಶಣಪುಷ್ಪೀ	=	ಗಿಜಿಗಿಜಿ ಕಾಯಿ

ಕುಂದಃ	=	ಸುರಗಿತ ಮರ
ಕಾರಸ್ಕರ	=	ಕಾಯೆರ್
ಕಾಡುಗೋರಂಟೆ	=	ಇಣಿಲ್‍ತ ದೈ
ಶ್ರಾವಣಿ	=	ಸೋಣೆ ಪೂತ ದೈ
ಮಹಾಶ್ರಾವಣಿ	=	ಎರ್ಮೆ ಸೋಣೆ
ಖಾಖಸ	=	ಕಣಾಪಟ್ಟಿ

ಮಧು ಪ್ರೇಮಿಗಳಲ್ಲಿ ವಿನಂತಿ

ಜೇನ್ನೊಣಗಳು ಪುಷ್ಪಗಳಿಂದ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಮಧುವನ್ನು ಎರಿಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ, ಶಾಖಕೊಟ್ಟು ಮೇಲ್ಭಾಗವನ್ನು ಮಯಣದ ಪರೆಯಿಂದ ಮುಚ್ಚಿದ್ದಾಗಲೇ ಆ ಜೇನು ಪಕ್ವವಾಗುವುದು. ಹೀಗೆ ಪೂರ್ತಿ ಮುಚ್ಚದ ಜೇನನ್ನು ತೆಗೆದು ಉಪಯೋಗಿಸಬಾರದು. ಅಪಕ್ವ ಮಧು ಅನರ್ಥಕಾರಿ (ಪುಟ ೧೫ ಶ್ಲೋಕ ೪೨; ಪುಟ ೯ ಶ್ಲೋಕ ೧೪: ಪುಟ ೧೩ ಶ್ಲೋಕ ೪೨ಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿರಿ.) ಜೇನುಸಂಗ್ರಹಿಸುವವರೂ ತಿನ್ನುವವರೂ ಇದನ್ನು ಅವಶ್ಯ ಗಮನಿಸಬೇಕು.

ಸಂ—

ಔಷಧೋಪಯೋಗಗಳು

ಜೇನಿನಂತಹ ಪ್ರಸಿದ್ಧವಾದ ಮತ್ತು ವ್ಯಾಪಕವಾದ ವಸ್ತು ಇನ್ನೊಂದು ಇರಲಾರದು. ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗವಾಗುವುದಕ್ಕಿಂತಲೂ ಹೆಚ್ಚು ಔಷಧದಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗವಾಗುತ್ತಿರುತ್ತದೆ. ಜೇನು ಅದ್ವಿತೀಯವಾದದಾಗಿದೆ.

ಪೂರ್ವಕಾಲದಿಂದಲೂ ಜೇನು ಉತ್ತಮ, ಅದ್ವಿತೀಯ, ಅಮೃತಕ್ಕೆ ಸಮಾನವೆನ್ನಿಸಿಕೊಂಡಿದೆ. ವೇದ. ಧರ್ಮಶಾಸ್ತ್ರ. ಪುರಾಣ ಮೊದಲಾದುವುಗಳಲ್ಲೂ ಜೇನಿನ ವರ್ಣನೆ. ಉಪಯೋಗ ಧಾರಾಳವಾಗಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತಿದೆ. ಯಜುರ್ವೇದದಲ್ಲಂತೂ "ಮಧು ಸೂಕ್ತ" ಎಂಬ ಒಂದು ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಸೂಕ್ತವೇ ಹೇಳಲ್ಪಟ್ಟಿರುತ್ತದೆ. ಅದರಲ್ಲಿ ಜೇನಿನ ಮಹತ್ವಪೂರ್ಣವಾದ ವ್ಯಾಖ್ಯೆಯಿದೆ. ಉಪನಿಷತ್ತಿನಲ್ಲಿ ಜೇನು ಕುಟುಂಬವನ್ನು ಮನುಷ್ಯನ ಪ್ರಾಣಗಳಿಗೆ ಹೋಲಿಸಿ "ರಾಣಿಯು ಹೊರಟು ಹೋಗುವಾಗ ಹೇಗೆ ಎಲ್ಲಾ ನೊಣಗಳೂ ಹೊರಟು ಹೋಗುತ್ತವೆಯೋ ಹಾಗೇ ಮರಣಕಾಲಕ್ಕೆ ಪ್ರಾಣವಾಯುವು ಹೊರಟು ಹೋದಾಗ ಉಳಿದ ವಾಯುಗಳೂ ಹೊರಟು ಬಿಡುತ್ತವೆ" ಎಂದು ಉಲ್ಲೇಖವಿದೆ. ಕರ್ಮಕಾಂಡದ ಹೆಚ್ಚಿನ ಕ್ರಿಯೆಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಜೇನು ಪ್ರಾಧಾನ್ಯದಿಂದ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದೆ. ಜನಿಸಿದ ಕೂಡಲೇ ಶಿಶುವಿಗೆ ಜೇನು ನೆಕ್ಕಿಸುವುದರಿಂದ ತೊಡಗಿ ಮುಂದಿನ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಪೂರ್ವ ಷೋಡಶ ಅಪರ ಷೋಡಶದ ಎಲ್ಲಾ ಕ್ರಿಯೆಗಳಿಗೂ. ಶವದಹನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಕಾಷ್ಠಕ್ಕೆ ಹೊಯ್ಯುವುದಕ್ಕೂ ಕೂಡ ಜೇನು ಬೇಕು. ದೇವರಿಗೆ "ಪಂಚಾಮೃತ" ನೈವೇದ್ಯ ಅಭಿಷೇಕ ಎಂದರೆ ಬಹಳ ಪ್ರೀತಿಯದು. ಇವರಲ್ಲಿ ಪ್ರಧಾನವಾದ ಐದು ಬಗ್ಗೆ ಅಮೃತಗಳಲ್ಲಿ ಜೇನೂ ಒಂದಾಗಿದೆ. ಇನ್ನು ಷೋಡಶೋಪಚಾರಗಳಲ್ಲಿ "ಮಧುಪರ್ಕ" ಎಂಬುದೇ ಒಂದು ಪ್ರಧಾನ ಉಪಚಾರವಾಗಿ ಗಣಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿದೆ. ಹೋಮ. ನೇಮ. ದಾನ, ಪೂಜಾದಿಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಹೀಗೇ ಜೇನು ಪ್ರಾಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದೆ. ಇವುಗಳೆಲ್ಲವನ್ನೂ ನೋಡಿದರೆ ಅನಾದಿಯಿಂದಲೂ ಜೇನಿನ ಮಹತ್ವಪೂರ್ಣ ಸ್ಥಾನ ಏನೆಂಬುದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮನವರಿಕೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

ಈ ರೀತಿ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯಪೂರ್ಣವಾದ ಜೇನು ಇಂದು ಕೆಲವೊಂದು ಸುವ್ಯವಸ್ಥಿತ ಸಂಸ್ಥೆಗಳಲ್ಲುಳಿದು ಶುದ್ಧವಾಗಿ ಸಿಗುವುದು ಕಷ್ಟ ಹಾಗೂ ದುರ್ಲಭವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಸಿಗುವ ಜೇನು, ಸಕ್ಕರೆ-ಜೆಲ್ಲದ ರವೆ-ಕೂವೆ ಹಿಟ್ಟು ಇತ್ಯಾದಿ ಒಂದಲ್ಲ ಒಂದು ವಿಧ ಮಿಶ್ರಣದಿಂದ ಕೂಡಿದುದೇ ಆಗಿರುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾಗಿ ಅರಿತುಕೊಳ್ಳುವುದು ಅಷ್ಟೇನೂ ಸುಲಭ ಸಾಧ್ಯವಲ್ಲ. ಆದರೂ ಅವಶ್ಯ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಅರಿತುಕೊಳ್ಳಬಹುದಾದ ಕೆಲವು ಉಪಾಯಗಳಿವೆ. ಒಂದು ಚಮಚ ಶುದ್ಧ ಜೇನನ್ನು ಅಂಗೈಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಒಂದು ಚಿಟಿಕೆ ಸುಣ್ಣ ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿದರೆ ಕೂಡಲೇ ಕೈಗೆ ಅಸಹ್ಯವಾದ ಬಿಸಿ ಏರುವುದು. ತಡೆಯಲಾರದೆ ಕೈ ಕೊಡಹಿಕೊಳ್ಳಬೇಕಾಗುವುದು. ಜೇನು ಶುದ್ಧವಾಗಿದ್ದರೆ ಮಾತ್ರ ಹೀಗೆ ಬಿಸಿ ಏರುವುದು ಕೃತ್ರಿಮತೆ ಇದ್ದಂತೆ ಬಿಸಿ ಕಡಿಮೆಯಾಗುವುದು ಸ್ವಾಭಾವಿಕ. ಶುದ್ಧ ಜೇನನ್ನು ಸುಗ್ಗಿ ಭತ್ತ (ಅತಿಕ್ರಮನ ಭತ್ತ) ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯ ಇರಿಸಿದಾಗ ಜೇನು ತೆಳ್ಳಗಾಗಿ ಮಯಣದ ಅಂಶವೆಲ್ಲಾ ನೊರೆಯಾಗಿ ಮೇಲಕ್ಕೆ ಬರುವುದು. ಆಗ ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಸೋಸಿದರೆ ಸುಲಭದಲ್ಲಿ ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸೋಸಿ ಇಳಿಯುತ್ತದೆ.

ಹೀಗೆಯೇ ಓಟೆಕೋಲು ಸಪ್ಪು ಸಮೇತ ಹಾಕಿ ತಿರುಗಿಸಿದರೂ ಜೇನು ತೆಳ್ಳಗಾಗುವುದು. ಸುಲಭವಾಗಿ ಅರಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಬರುತ್ತದೆ.

ಶುದ್ಧವಾದ ಜೇನನ್ನು ನಾಯಿ ತಿನ್ನುವುದಿಲ್ಲ. ಜೇನಿನ ವಾಸನೆ ಕೂಡಾ ನಾಯಿಗೆ ಸಹಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಆದುದರಿಂದ ನಾಯಿಗೆ ಜೇನು ಹಾಕುವುದರಿಂದಲೂ ಜೇನಿನ ಶುದ್ಧತೆಯ ವಿಚಾರ ತಿಳಿಯಬಹುದು.

ಪರಿಶುದ್ಧ ಜೇನಿನ ಬಣ್ಣ, ಪರಿಮಳ, ಪಾರದರ್ಶಕತೆ ಮೊದಲಾದುವುಗಳಿಂದ ಅಭ್ಯಾಸವುಳ್ಳವರಿಗೆ ಅದರ ಶುದ್ಧಾಶುದ್ಧ ವಿಚಾರ ಸುಲಭವಾಗಿ ತಿಳಿದು ಬರುತ್ತದೆ. ನಿರಂತರ ಅಭ್ಯಾಸದಿಂದ ಯಾರೂ ಅದನ್ನು ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳಬಹುದು.

ಜೇನು ಹೆಚ್ಚು ಸಾಂದ್ರತೆಯುಳ್ಳದ್ದು. ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಲ್ಪಟ್ಟರೆ ಅದರ ಸ್ವಾಭಾವಿಕವಾದ ಸಾಂದ್ರತೆಯು ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಹೀಗೆ ಜಾಣ

ರಾದವರು ಹಲಪಾರು ವಿಧದಿಂದ ಜೇನಿನ ಪರಿಶುದ್ಧತೆಯನ್ನು ಪರೀಕ್ಷಿಸಿ ಅರಿತುಕೊಳ್ಳಲು ಸಾಧ್ಯವಿದೆ. ಜೇನು ಅಳತೆಗಿಂತ ತೂಕ ಜಾಸ್ತಿ ಬರುತ್ತದೆ. ತೂಕ ಕಡಿಮೆಯಾದರೆ ಮಿಶ್ರ ಎಂದರಿಯಬಹುದು. ಉದಾ: ಶುದ್ಧವಾದ ಜೇನು ಮಣಕ್ಕೆ ಏಳು ಕುತ್ತಿ ಮಾತ್ರ ಬರುತ್ತದೆ. ಮಿಶ್ರವಾದರೆ ಅಳತೆ ಜಾಸ್ತಿ ಬರುತ್ತದೆ.

ಆಯುರ್ವೇದದಲ್ಲಿ ಜೇನಿಗಿರುವ ಪ್ರಾಧಾನ್ಯ ಆರಂಭದಲ್ಲೇ ಕೊಟ್ಟಿರುವಂತೆ ನಿಘಂಟುಕಾರರು ಹೇಳುವ ಪರ್ಯಾಯ ನಾಮಗಳಿಂದಲೇ ಮನದಟ್ಟಾಗುವಂತಿದೆ. ಜೇನಿನ ಔಷಧೋಪಯೋಗವನ್ನು ಎಷ್ಟು ಹೇಳಿದರೂ ಕಡಮೆಯೆ. ಇದರ ಗುಣವನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಅರಿತು ಶಾಸ್ತ್ರಕಾರರು ಇದನ್ನು ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿ ತಂದಿರುತ್ತಾರೆ ಎಂಬುದು ಕೂಡಾ ಗುಣ-ವೀರ್ಯ-ವಿಪಾಕಾದಿಗಳ ವರ್ಣನೆಯಲ್ಲಿ ಹಿಂದೆ ಹೇಳಲ್ಪಟ್ಟಿದೆ.

ಜೇನು ಸಂಧಾನ ಕಾರ್ಯದಲ್ಲಿ ಅನುಪಮವಾದುದಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಎಲ್ಲಾ ಆಸವಾರಿಷ್ಟಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಜೇನನ್ನು ಸೇರಿಸಲು ಹೇಳಿರುತ್ತಾರೆ. ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ ಜೇನು ಯೋಗವಾಹಿಯಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಔಷಧಗಳಲ್ಲಿ ಅನುಪಾನವಾಗಿ, ಕಷಾಯಗಳಿಗೆ ಮೇಲ್ಪುಡಿಯಾಗಿ, ಮತ್ತು ಪಾನಲೇಪಾದಿಗಳಿಗೂ ಕೂಡ ಇದು ತುಂಬಾ ಉಪಯೋಗವಾಗುತ್ತದೆ.

ಜೇನಿಗೆ ಲೇಖನ ಗುಣವಿರುವುದರಿಂದ ಕಫ ಪ್ರಕೋಪದಿಂದ ಹುಟ್ಟುವ ಕ್ಯಾಲೆಗಳಿಗೆ ಶರೀರದಲ್ಲೆಲ್ಲಾದರೂ ಬರುವ ಕಲ್ಲುಬಾವಿಗೂ ಜೇನನ್ನು ತಕ್ಕ ಔಷಧಗಳೊಂದಿಗೆ ಪಾನ ಮತ್ತು ಲೇಪಗಳಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುವುದರಿಂದ ಕಫ ಕರಗಿ ಕಫ ಕ್ಯಾಲೆ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುವುದು.

ದೀಪಕ ಗುಣವಿರುವುದಾದ್ದರಿಂದ ಜೀರ್ಣವಾಗದ ವಸ್ತು ಯಾ ಜೀರ್ಣವಾಗದಷ್ಟು ಆಹಾರ ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ಅಜೀರ್ಣ ಉಂಟಾದವರಿಗೆ ಜೇನು ಕುಡಿಸಿದರೆ ಕ್ರಿಯಾ ವಿಹೀನವಾದ ರಸಗ್ರಂಥಿಗಳು ಚೇತನಾಯುಕ್ತವಾಗಿ ಕೆಲಸಮಾಡಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸುವುದರಿಂದ ಅಗ್ನಿದೀಪ್ತವಾಗಿ

ಅಜೀರ್ಣವು ತೊಲಗಿ ಹೋಗುವುದು.

ಜೇನು ಗ್ರಾಹಿಯಾಗಿರುವುದರಿಂದ ದೀರ್ಘ ಕಾಲದ ಅತಿಸಾರ (ಪ್ರವಾಹಿಕೆ) ವೇ ಮೊದಲಾದ ಕೆಲವು ಭೇದಿ ರೋಗಗಳಿಗೆ ಜೇನು ಉತ್ತಮ ನಿವಾರಕವಾಗಿದೆ.

ಚಕ್ಷುಷ್ಯ ಎಂದು ಹೆಸರು ಪಡೆದಿರುವ ಜೇನು ಕಣ್ಣಿನ ಎಲ್ಲಾ ರೋಗಗಳಿಗೆ ಪರಿಣಾಮಕಾರಿಯಾದ ಔಷಧವಾಗಿದೆ.

ದನಿ ಬಿದ್ದವರಿಗೆ. ಮಾತು ತಡೆಯುವವರಿಗೆ ವಾಕ್ ಸಂಬಂಧ ದೌರ್ಬಲ್ಯಗಳನ್ನು ನಿವಾರಿಸಲು ಜೇನು ಅತ್ಯುಪಕಾರಿಯಾದುದರಿಂದ ಅದು ಸ್ವರ್ಯ ಎಂದು ಕರೆಯಲ್ಪಟ್ಟಿದೆ.

ನಿತ್ರಾಣದವರಿಗೆ. ಯಕೃತ್ ದೋಷವಿದ್ದವರಿಗೆ. ಮೇಹ ರೋಗಿಗಳಿಗೆ. ಮತ್ತು ಪೌಷ್ಟಿಕಾಹಾರ ಜೀರ್ಣವಾಗದವರಿಗೂ ಜೇನು ಉತ್ತಮ ತ್ರಾಣಿಕ. (ವೃಷ್ಯ = ಟಾನಿಕ್.)

ಜೇನು ಯೋಗವಾಹಿಯಾಗಿರುವುದರಿಂದ ನರದೌರ್ಬಲ್ಯವುಳ್ಳವರಿಗೆ ಸಹ ಇದರ ಉಪಯೋಗದಿಂದ ತ್ರಾಣ ಬರುವುದು

ಜೇನನ್ನು ಹದವರಿತು ೧೨-೨೪-೪೮ ದಿನಗಳವರೆಗೆ (ಮಂಡಲ ಲೆಖ್ಖದಲ್ಲಿ) ಸೇವಿಸುತ್ತಾ ಬಂದರೆ ಕಫವಿಕಾರ ನರ ದೌರ್ಬಲ್ಯ ವಾತ ದೋಷಾದಿಗಳನ್ನು ಪರಿಹರಿಸಿ ದೇಹಾರೋಗ್ಯವನ್ನೂ ಧಾರಣಾಶಕ್ತಿಯನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದು.

ಯಾವುದೇ ಔಷಧದೊಂದಿಗೆ ಜೇನನ್ನು ಕೂಡಿಸಿ ಸೇವಿಸಿದರೂ ಔಷಧದ ಗುಣ ಇಮ್ಮಡಿ ಮಾಡಿ ಕೂಡಲೇ ದೇಹಾವಯವಗಳಲ್ಲಿದ್ದ ನರ ನಾಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರವಹಿಸುವಂತೆ ಮಾಡುವ ವಿಶೇಷ ಯೋಗ ವಾಹಿತ್ವವೂ ಜೇನಿಗಿದೆ.

ಚಿಕ್ಕ ಮಕ್ಕಳ ಕೆಮ್ಮು ಉಬ್ಬಸ ಇತ್ಯಾದಿಗಳಿಗೆ

ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ ಹಿಪ್ಪಲಿಯ ವಸ್ತ್ರಗಾಳಿತ ಚೂರ್ಣವನ್ನು ೧ ಚಿಟಿಕೆ ಕಲಸಿ ನೆಕ್ಕಿಸುವುದರಿಂದ ಗುಣವಾಗುವುದು.

ಜೇನಿನಲ್ಲಿ ಲವಂಗದ ಚೂರ್ಣ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ ಇವುಗಳನ್ನು ಸಮಾಂಶ

ವಾಗಿ ಸೇರಿಸಿ ಜಾಳಿಸಿ ನೆಕ್ಕಿದರೆ ಮಕ್ಕಳ ಕೆಮ್ಮು. ಕಫಕಟ್ಟುವುದು. ಇತ್ಯಾದಿ ಕಾಯಿಲೆಗಳು ಗುಣವಾಗುವುವು.

ಪ್ರೋಲಿಬಳ್ಳಿಯು ಬೇರನ್ನು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ಚೂರ್ಣ ಮಾಡಿ ಜೇನಿನಲ್ಲಿ ಕಲಸಿ ನೆಕ್ಕುವುದರಿಂದಲೂ ಮಕ್ಕಳ ಕಫ, ಕೆಮ್ಮುಗಳು ಗುಣವಾಗುವುವು.

ಮಕ್ಕಳ ನಾಲಿಗೆಯು ಅಗ್ರಕ್ಕೆ

ಜೇನಿನಲ್ಲಿ ಅಶ್ವತ್ಥದ ಕೆತ್ತೆ ಮತ್ತು ಕಂಕುಷ್ಠವನ್ನು ತೇದು ನಾಲಿಗೆಗೆ ಸವರುವುದು. ದಪ್ಪನಾದ ಅಗ್ರವು ಹೋಗಿ ನಾಲಿಗೆಯು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗುವುದು ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ ಸಮಾಂಶಕ್ಕಿಂತ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಡಿಮೆ ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ ಈ ಮಿಶ್ರಣದಲ್ಲಿ ಅಣಲೆ ಕಾಯಿ, ಇಂದುಪ್ಪು ಇವುಗಳನ್ನು ತೇದು ಜಾಳಿಸಿ ನಾಲಿಗೆಗೆ ಹಚ್ಚುವುದರಿಂದಲೂ ನಾಲಿಗೆಯು ಅಗ್ರವು ಹೋಗಿ ಸ್ವಚ್ಛವಾಗುವುದು. ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಹಿತ.

ಮಕ್ಕಳ ಉಗ್ಗು (ಕಕ್ಕು, ಕೊಕ್ಕಳಿ) ಮೊದಲಾದವುಗಳಿಗೆ

ಜೇನಿನಲ್ಲಿ ಸಮುದ್ರ ಮಾಫಲ ಕಾಯಿಯನ್ನು ತೇದು ನೆಕ್ಕಿಸಿದರೆ ಗುಣವಾಗುವುದು.

ಮಕ್ಕಳ ಕಫ ಕಟ್ಟು, ಮತ್ತು ಉಸಿರು ಸಿಕ್ಕುಹಾಕಿ ಗರ ಗರ ಶಬ್ದವಾಗುವುದು ಮೊದಲಾದವುಗಳಿಗೆ

ಜೇನಿನಲ್ಲಿ ಅರ್ಧ ಪಾಲಿನಷ್ಟು ತುಂಬೆ ಸೊಪ್ಪಿನ ರಸ ಸೇರಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಟಂಕಣ ಕಾರದರಳನ್ನು ಅರೆದು ಸೇರಿಸಿ ನೆಕ್ಕಿಸುವುದು. ಕೂಡಲೇ ಗುಣ.

ಎಳೆ ಮಗುವಿಗೆ ಆಹಾರ

ಮಗುವು ಹುಟ್ಟಿದ ಕೂಡಲೇ ಜೇನು ಮತ್ತು ತುಪ್ಪ ಇವುಗಳನ್ನು ಒಂದು ಹೆಚ್ಚು ಇನ್ನೊಂದು ಕಡಿಮೆಯು ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಜಾಳಿ ನೆಕ್ಕಿಸಿಸುವುದು ಹಿತ. ಆಹಾರವಾಗಿದ್ದು ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೂ ಉತ್ತಮ

ವಾಗಿದೆ. "ಪ್ರಥಮೇ ದಿವಸೇ ತಸ್ಮಾತ್ರಿಕಾಲಂ ಮಧು ಸರ್ಪಿಷಾ॥ ಅನಂತಾ ಮಿಶ್ರಿತೇ ಮಂತ್ರ ಪ್ಲಾವಿತೇ ಪ್ರಾಶಯೇಚ್ಛಿಶುಂ ॥" (ವಾಗ್ಭಟ)

ಶಿಶು ಕಾಣಿಕೆ

ಬಂಧು ಮಿತ್ರರಾದವರು ಪ್ರಥಮವಾಗಿ ಶಿಶು ದರ್ಶನ ಮಾಡಿದಾಗ ಶಿಶುವಿಗೆ ಜೇನು ನೆಕ್ಕಿಸುವುದೂ ಬಹಳ ಹಿಂದಿನ ಸಂಪ್ರದಾಯ. ಮಗುವು ಪ್ರೀತಿಯಿಂದ ಜೇನು ಸೀಪುವಾಗ ಸೀಪುವ ತ್ರಾಣದಲ್ಲಿ ಮಗುವಿನ ಬೆಳವಣಿಗೆಯ ಅರಿವೂ ಆಗುತ್ತದೆ. ಇದು ರೂಢಿಯಾಗಿದೆ.

ಬಾಲಗ್ರಹಕ್ಕೆ

ಇದು ಕಫ ಸಂಬಂಧ ಕಾಯಿಲೆಯಾದುದರಿಂದ ಜೇನು ಉಣಿಸಿದ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಬಹುಮಟ್ಟಿಗೆ ಈ ಕಾಯಿಲೆ ಬರುವುದಿಲ್ಲ ಬಂದವರಿಗೂ ಜೇನು ತಿನಿಸುವುದರಿಂದ ಉಪಕಾರವಾಗಿ ಪರಿಹಾರ ದೊರೆಯುವುದು

ಮಕ್ಕಳ ರಕ್ತಾತಿಸಾರಕ್ಕೆ

ಜೇನಿನಲ್ಲಿ ಕೊಡಸಿಗೆ ಬೀಜದ ಚೂರ್ಣವನ್ನು ಕಲಸಿ ನೆಕ್ಕಿಸುವುದು.

ಮಕ್ಕಳ ವಾಂತಿ ಮತ್ತು ಜ್ವರಕ್ಕೆ

ಜೇನಿನಲ್ಲಿ ಅತಿವಿಡಯದ ಚೂರ್ಣವನ್ನು ಕಲಸಿ ನೆಕ್ಕಿಸುವುದು.

ನೇವಸಕ್ಕೆ

ಜೇನು, ಬಲೀಂದ್ರು ಪಾಲೆ ಮರದಿಂದ ಜಿನುಗುವ ರಸ (ಹಾಲು = ಮೇಣ) ಇವುಗಳನ್ನು ಸಮಾಂಶ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಜಾಳಿಸಿ ೧-೨ ಚಮಚೆಯಷ್ಟು ನೆಕ್ಕಿಸುವುದು.

ಪೊಲಿಬಳ್ಳಿ ಬೇರಿನ ಅಷ್ಟಾವಶೇಷ ಕಷಾಯಕ್ಕೆ ಜೇನು. ಕಂಚು ಹುಳಿ ರಸ ಸೇರಿಸಿ ಕುಡಿಸುವುದು.

ಆಡುಸೋಗೆ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಕೆಂಡದಲ್ಲಿ ಬಾಡಿಸಿ ರಸ ತೆಗೆದು ಸಮಾಂಶ ಜೇನ ಸೇರಿಸಿ ಸೇವಿಸುವುದು. ಇದರಿಂದ ಉಬ್ಬಸ, ಕೆಮ್ಮು, ಗಂಟಲಿನಲ್ಲಿ ಕಫ ಕಟ್ಟುವುದು. ಇತ್ಯಾದಿಗಳೂ ಗುಣವಾಗುವುವು. ಕ್ಷಯ ರೋಗಿಗೂ ಉತ್ತಮ

ಐದು ಪಾಲು ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ ಒಂದು ಪಾಲು ಹರಳೆಣ್ಣೆ ಬೆರೆಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಜಾಳಿಸಿ ಇರಿಸಿಕೊಂಡು ರಾತ್ರಿ ಮತ್ತು ಬೆಳಿಗ್ಗೆ 12ಗ್ರಾಂ ಪ್ರಕಾರ ಒಂದು ವಾರ ಸೇವಿಸಿದರೆ ನೇವಸ ಗುಣವಾಗುವುದು.

ಮುಚ್ಚಿರು ಮರದ ಕೆತ್ತೆಯ ರಸದಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿ ನೆನೆಸಿ, ಅರೆದು ಮಣ್ಣಿ ಮಾಡಿ ರಾತ್ರಿ ಮುಚ್ಚಿ ಇರಿಸಿದ್ದು ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ ತಿನ್ನುವುದು. ಉಬ್ಬಸಕ್ಕೂ ಹಿತವಾಗಿದೆ.

ಉಬ್ಬಸಕ್ಕೆ

ಎರಡು ಚಮಚ ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ ಶಾಂತಿ ಕಾಯಿಯ ಚೂರ್ಣವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಜಾಳಿಸಿ ರಾತ್ರಿ ಊಟದ ನಂತರ ನಿಧಾನವಾಗಿ ನೆಕ್ಕಿ ತಿನ್ನುವುದು.

ಅತ್ತಿ ಮರದ ಚಿಗುರನ್ನು ಎಕ್ಕೆ ಗಿಡದ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಅರೆದು ಸಮಾಂಶ ಜೇನು ಸೇರಿಸಿ 12ಗ್ರಾಂನ್ನು ಬೆಳಗ್ಗೆ ಮುಖ ತೊಳೆದೊಡನೆ ಸೇವಿಸುವುದು. ಹೀಗೆ ಮೂರು ದಿನ ಸೇವಿಸುವುದು.

ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಬೀಜದ ಅಷ್ಟಾವಶೇಷ ಕಷಾಯ ಮಾಡಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತಣಿಸಿ ಎಂಟನೇ ಒಂದು ಪಾಲು ಜೇನು ಸೇರಿಸಿ ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ಗುಣವಾಗುವುದು.

ಆಡುಸೋಗೆ ಗಿಡದ ಪಂಚಾಂಗ (ಬೇರು, ಕೆತ್ತೆ, ಸೊಪ್ಪು, ಚಿಗುರು ಹೂ,) ದ ಅಷ್ಟಾವಶೇಷ ಕಷಾಯ ಮಾಡಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತಣಿಸಿ ಜೇನು ಸೇರಿಸಿ ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ಕಠಿಣವಾದ ಉಬ್ಬಸವು ಸಹ ಗುಣವಾಗುವುದು,

ಕಾಸ = ಕೆಮ್ಮು ಇತ್ಯಾದಿಗಳಿಗೆ

ಒಂದು ಚಮಚ ಜೇನಿಗೆ 1½ಗ್ರಾಂ ಕಾಳು ಮೆಣಸು ಚೂರ್ಣ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಜಾಳಿಸಿ ನೆಕ್ಕಿದರೆ.ಕೆಮ್ಮು ಸಹ ಗುಣವಾಗುವುದು.

ಜೇನಿನಲ್ಲಿ ಅಣಲೆ ಕಾಯಿ ಸಿಪ್ಪೆ ಮತ್ತು ತ್ರಿಕಟು (ಶುಂಠಿ. ಮೆಣಸು ಹಿಪ್ಲಿ) ಇವುಗಳ ಚೂರ್ಣ ಹಾಕಿ ಜಾಳಿಸಿ ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ಕಾಸ. ಕಫ ಕಟ್ಟುವುದು ಕೂಡಾ ಗುಣವಾಗುವುದು.

ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ ಹಿಪ್ಪಲಿ ಮತ್ತು ಬಿಳುಗಾರದ ಅರಳು ಇವುಗಳ ಚೂರ್ಣ ಸೇರಿಸಿ ಜಾಳಿಸಿ ನೆಕ್ಕಿದರೆ ಕೆಮ್ಮು ಗುಣವಾಗುವುದು.

ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ ಸಣ್ಣ ಬದನೆ ಗಿಡದ ಎಲೆಯ ಸ್ವರಸ ಮತ್ತು ಹಿಪ್ಪಲಿಯ ಚೂರ್ಣ ಇವುಗಳನ್ನು ಸಮಾಂಶವಾಗಿ ಸೇರಿಸಿ ಜಾಳಿಸಿ ಸೇವಿಸುವುದು. ಇದರಿಂದ ದೀರ್ಘಕಾಲದವರೆಗೆ ತಡೆಯದೆ (ಒಂದೇ ಸಮನೆ = ಎಡೆ ಬಿಡದೆ) ಬರುವ ಕೆಮ್ಮು ಗುಣವಾಗುವುದು.

ಮೋಹ ಕೆಮ್ಮಿಗೆ

12 ಗ್ರಾಂ ಜೇನಿಗೆ. ಸಂದುಬಳ್ಳಿಯನ್ನು ಬೆಂಕಿಯ ಕೆಂಡದ ಮೇಲೆ ಬಾಡಿಸಿ ತೆಗೆದ ಸ್ವರಸ 12ಗ್ರಾಂ ಸೇರಿಸಿ ಸೇವಿಸುವುದು.

ಶ್ವಾಸ ಕಾಸ ಮತ್ತು ಕೆಮ್ಮಿಗೆ

ಜೇನಿನಲ್ಲಿ ತ್ರಿಫಲೆ ಮತ್ತು ಹಿಪ್ಪಲಿಗಳ ಚೂರ್ಣ ಸೇರಿಸಿ ಜಾಳಿಸಿ ನೆಕ್ಕಿದರೆ ಗುಣವಾಗುವುದು.

ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ ಶುಂಠಿ ಚೂರ್ಣ ಕಲಸಿ ಸೇವಿಸಿದರೆ ಕಫ ಕಟ್ಟುವುದು ಬಿಟ್ಟು ಕೆಮ್ಮು ನಿವಾರಣೆಯಾಗುವುದು.

ಕಪ್ಪು (ತುಳಸಿ ಕೃಷ್ಣ ತುಳಸಿ)ಯ ಸ್ವರಸ ಒಂದು ಚಮಚವನ್ನು ಅಷ್ಟೇ ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಜಾಳಿಸಿ ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಮುಖ ತೊಳೆದೊಡನೆ ಸೇವಿಸುವುದು. ಹೀಗೆ ಮೂರು-ಆರು ಯಾ ಹನ್ನೆರಡು ದಿನ ಸೇವಿಸುವುದು. ಇದರಿಂದ ಬಹಳ ದಿನಗಳಿಂದ ಗುಣವಾಗದ ಹಳೆ ಕೆಮ್ಮು, ಒಣ ಕೆಮ್ಮು. ಕಪ್ಪೆಕೆಮ್ಮು ಸಹ ಗುಣವಾಗುವುದು.

ಕಿವಿ ಸಿಡಿತಕ್ಕೆ

ಹುರುಳಿಯನ್ನು ಹುರಿದು ಕೂಡಲೇ ಜೇನಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಆ ಜೇನನ್ನು ಕಿವಿಗೆ ಎರೆವರೆಗುಣವಾಗುವುದು.

ಜೇನು ಮತ್ತು ಹಸಿಶುಂಠಿಯ ರಸ ಇವುಗಳನ್ನು ಸಮಾಂಶ ಸೇರಿಸಿ ಒಂದು ಉದ್ದಿನ ಕಾಳಿನಷ್ಟು ಇಂದುಪ್ಪನ್ನು ಅರೆದು ಸೇರಿಸಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಹಸಿಸಿ ಕಿವಿಗೆ ಎರೆದರೆ ಕಿವಿಸಿಡಿತ ನೋವು ಇತ್ಯಾದಿ ಗುಣವಾಗುವುದು.

ರಕ್ತ ಪಿತ್ಥಕ್ಕೆ

ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ ತುಪ್ಪ ಮತ್ತು ಆರಳ ಚೂರ್ಣವನ್ನು ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ ಸೇವಿಸುವುದು.

20ಗ್ರಾಂ ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ ತುಪ್ಪ ಕಲ್ಲುಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ. ತೇದ ಶ್ರೀ ಗಂಧ ಇವು ತಲಾ 12ಗ್ರಾಂ ಪ್ರಕಾರ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಾಯಿಸಿ ಆರಿಸಿ ತಣ್ಣಗಾಗಿರುವ 30 ಮಿ.ಲೀ. ದನದ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಕದಡಿ ಸೇವಿಸಿದರೆ ಮೂಗು ಬಾಯಿ ಮೊದಲಾಗಿ ನವದ್ವಾರಗಳಲ್ಲಿ ರಕ್ತ ಹೋಗುವ ರಕ್ತಪಿತ್ಥವಾದರೂ ಗುಣವಾಗುವುದು.

ಶ್ಲೇಷ್ಮ ಪಿತ್ಥಕ್ಕೆ

ಹಸಿ ಶುಂಠಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಕಹಿ ಪಡುವಲ ಇವುಗಳ ಅಷ್ಟಾವಶೇಷ ಕಷಾಯವನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತಣಿಸಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಜೇನು ಕೂಡಿಸಿ ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ಗುಣವಾಗುವುದು.

ವ್ರಣ ಶೋಧನೆಗೆ

ಜೇನನ್ನು ಆಗಾಗ ಲೇಪಿಸುತ್ತಿರುವುದರಿಂದ ದುಷ್ಟವ್ರಣವು ಶುದ್ಧವಾಗಿ ವ್ರಣವು ತುಂಬಿ ಬಂದು ಬೇಗನೇ ಮಾಯಲು ಸಹಾಯವಾಗುವುದು.

ಸಮೂಲ ತುಳಸಿ ಗಿಡದ ಕಷಾಯದಲ್ಲಾಗಲೀ ಕಾಚಿತಿರುಳಿನ ಕಷಾಯದಲ್ಲಾಗಲೀ ಹಳೆಯ ಜೇನು ಸೇರಿಸಿ ಅದರಿಂದ ವ್ರಣವನ್ನು ತೊಳೆದರೆ ಕೆಲವೇ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ದೀರ್ಘ ಕಾಲದ ವ್ರಣವೂ ಕೂಡ ಶುದ್ಧವಾಗಿ ಮಾಯುವುದು.

ಗಾಯಗಳಿಗೆ ಮತ್ತು ಜಜ್ಜಿಹೋಗಿ ನೋವಾದರೆ (ಮೂಢ ಪ್ರಹಾರ)

ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ ಜಾಳಿಸಿ ಕೂಡಲೇ ಲೇಪಿಸುವುದು ಜೇನನ್ನು

ಧಾರೆ ಎರೆಯುವುದು. ಮತ್ತು ಲೇಪಿಸುವುದೂ ಹಿತ.

ಉಷ್ಣದಿಂದ ಇಲ್ಲವೇ ತೀಕ್ಷ್ಣ ಪದಾರ್ಥ ಸೇವನೆಯಿಂದ ಬಾಯಿ ಹುಣ್ಣಾದರೆ

ಜೇನನ್ನು ಬಾಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಕವಳಿಸುವುದು ಅಥವಾ ಜೇನನ್ನು ಬಾಯಿಯ ವ್ರಣಗಳಿಗೆ ಲೇಪಿಸುವುದು.

ಬಾಯಿ ಹುಣ್ಣು, ಅಗ್ರ ಇತ್ಯಾದಿಗಳಿಗೆ

ನಿಂಬೇ ಹುಳಿಯ ರಸ ಅಥವಾ ಮಾದಳ ಹಣ್ಣಿನ ರಸವನ್ನು ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ ಸೇವಿಸುವುದು ಮತ್ತು ಬಾಯಿ ಮುಕ್ಕಳಿಸುವುದು.

ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ ಅಶ್ವತ್ಥದ ಎಲೆಯ ರಸದಲ್ಲಿ ಅದರದೇ ಕೆತ್ತೆಯನ್ನು ತೇದು ಸೇರಿಸಿ ಲೇಪಿಸಿದರೆ ನಾಲಿಗೆಯ ಅಗ್ರ, ದಪ್ಪ, ಸೀಳು ಇತ್ಯಾದಿ, ಎಲ್ಲಾ ಗುಣವಾಗುವುದು.

ತಾಲು ಕಂಟಕ (ಗಂಟಲಿನಲ್ಲಿ ಬರುವ ಬಾವು)ಕ್ಕೆ

ಜೇನಿನಲ್ಲಿ ಅಗ್ರುದ ಕಾಯಿಯನ್ನು ತೇದು ಹಚ್ಚುವುದು.

ಹಲ್ಲಿನ ರೋಗಗಳಿಗೆ

ಜೇನು ಮತ್ತು ನಿಂಬೆಹಣ್ಣಿನ ರಸ ಸಮಾಂಶ ಸೇರಿಸಿ ಜಾಳಿಸಿ ಬಾಯಿ ಮುಕ್ಕಳಿಸಿದರೆ ಹಲ್ಲು ನೋವು. ಸಿಡಿತ. ಹಲ್ಲಿನ ಬುಡ ಕೀವು ಹುಣ್ಣು ಇತ್ಯಾದಿ ಗುಣವಾಗುವುದು.

ಪೊಂಗಾರದ ಅರಳನ್ನು ಜೇನಿನಲ್ಲಿ ಅರೆದು ಅದರಲ್ಲಿ ಹತ್ತಿಯನ್ನು ನೆನೆಸಿ ಹಲ್ಲಿನಲ್ಲಿರಿಸಿದರೆ ಸಿಡಿತ. ನೋವು ಗುಣವಾಗುವುದು.

ಗಣಪೆಕಾಯಿ (ಹಲ್ಲೆಕಾಯಿ)ಯನ್ನು ಸುಟ್ಟು ಕರಿಮಾಡಿ ಜೇನಿನಲ್ಲಿ ಅರೆದು ಲೇಪಿಸಿದರೆ ಹಲ್ಲು ಸಿಡಿತದಿಂದ ಬಂದ ಬಾವು ಅಥವಾ ಕುತ್ತಿಗೆ ಮತ್ತು ಕಿವಿಯ ಬುಡಗಳಲ್ಲಿ ಬರುವ ಯಾವುದೇ ಬಾವು ಗುಣವಾಗುವುದು.

ಕುತ್ತಿಗೆ ಹಾಗೂ ಕೆಪ್ಪಟೆ ಬಾವಿಗೆ

ಅಣಿಲೆಕಾಯಿ ಅಥವಾ ಸಮುದ್ರಫಲ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಜೇನಿನಲ್ಲಿ ತೇದು ಹಚ್ಚುವುದು.

ಬಾವುಗಳಿಗೆ

ಜೇನನ್ನು ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸವರಿ ಬಾವಿನ ಮೇಲೆ ಇರಿಸುವುದರಿಂದ ಕಫಜ ಬಾವುಗಳು ಗುಣವಾಗುವುವು.

ಒಡೆಯದಿರುವ ಕಠಿಣ ಕುರುವಿಗೆ

ಜೇನನ್ನು ಕೊಟ್ಟೆಮುಳ್ಳು ಗಿಡದ ಅಷ್ಟಾವಶೇಷ ಕಷಾಯವನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತಣಿಸಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಕೂಡಿಸಿ ಸೇವಿಸುವುದು.

ಮೇಹ ವ್ರಣಗಳಿಗೆ

ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ, ತೊಂಡೆಬೇರು ಅಥವಾ ಚಿಲ್ಲಿಬೀಜವನ್ನು ಅರೆದು ಕೂಡಿಸಿದ ಮಜ್ಜಿಗೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ದಿನದಲ್ಲಿ ಎರಡು ಹೊತ್ತಿನ ಪ್ರಕಾರ ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ಪ್ರಮೇಹ ಪಿಡಿತವು ಗುಣವಾಗುವುದು.

ಅಗ್ನಿ ದಗ್ಧಕ್ಕೆ

ಕೂಡಲೇ ಜೇನನ್ನು ಬೆಂಕಿ ತಾಗಿದ ಭಾಗದ ಮೇಲೆ ಎಡೆಬಿಡದೆ ಧಾರೆ ಎರೆಯುತ್ತಿರುವುದರಿಂದ ಗುಳ್ಳೆಗಳು ಕೂಡಾ ಬಾರದೆ ಬೆಂಕಿ ತಣಿಯುವುದು, ಮಾತ್ರವಲ್ಲ ವ್ರಣವೂ ಬೇಗನೆ ಮಾಯುವುದು.

ಕಣ್ಣಿನ ರೋಗಗಳಿಗೆ

3ಗ್ರಾಂ ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ 24ಗ್ರಾಂ ಅಮೃತಬಳ್ಳಿಯ ಸ್ವರಸ, 3ಗ್ರಾಂ ಇಂದುಪ್ಪು ಇವುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಅರೆದು ಜಾಳಿಸಿ ಕಣ್ಣಿಗೆ ಅಂಜನ ಹಾಕಿದರೆ ತಿಮಿರ ರೋಗವು ಗುಣವಾಗುವುದು,

ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ ತುಳಸಿ ಎಲೆಯ ಸ್ವರಸ ಸೇರಿಸಿ ಜಾಳಿಸಿ ಕಣ್ಣಿಗೆ

ಅಂಜನ ಹಾಕಿದರೆ ಸಾಮಾನ್ಯ ಎಲ್ಲಾ ವಿಧ ನೇತ್ರ ರೋಗಗಳು ಗುಣವಾಗುವುವು.

ಜೇನಿನಲ್ಲಿ ಸಮುದ್ರ ಮಾಫಲ ಕಾಯಿಯನ್ನು ತೇದು ಕಣ್ಣಿಗೆ ಅಂಜನ ಹಾಕುವುದರಿಂದ ಕಣ್ಣು ಹೂವು ನಿವಾರಣೆಯಾಗುವುದು.

ಉತ್ತುತ್ತೆ (ಖರ್ಜೂರದ ಕಾಯಿ) ಕಾಯಿಯ ಬೀಜವನ್ನು ಜೇನಿನಲ್ಲಿ ತೇದು ಅಂಜನ ಹಾಕಿದರೆ ಕಣ್ಣು ಹೂವು ನಿವಾರಿಸಲ್ಪಡುವುದು.

ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ ಸಮಾಂಶ ನುಗ್ಗೆ ಸಪ್ಪಿನ ಸ್ವರಸ ಸೇರಿಸಿ ಕಲ್ಮಷ ಇಲ್ಲದ ಸ್ವಚ್ಛವಾದ ತಾಮ್ರದ ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಜಾಳಿಸಿ ಕಣ್ಣಿಗೆ ಅಂಜನ ಹಾಕುವುದರಿಂದ ಯಾವುದಾದರೂ ಅಘಾತದಿಂದುಂಟಾದ ಕಣ್ಣಿನ ರೋಗ ಗುಣವಾಗುವುದು.

ಶಿರೋತ್ಪಾತಕ್ಕೆ

ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಜಾಳಿಸಿ ಕಣ್ಣಿಗೆ ಅಂಜನ ವಿಕ್ಕುವುದು,

ಊರುಸ್ತಂಭ ವಾತಕ್ಕೆ

ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ ಸಮಾಂಶ ನೀರು ಇಲ್ಲವೆ ಹಿಪ್ಪಲೀ ಚೂರ್ಣ ಬೆರೆಸಿ ಸೇವಿಸುವುದು.

ವಾತರಕ್ತಕ್ಕೆ

ಒಂದೂವರೆ ಪಾಲು ಜೇನಿಗೆ ಒಂದೊಂದು ಪಾಲು ತುಪ್ಪ ಮತ್ತು ಕಲ್ಲು ಸಕ್ಕರೆ ಬೆರೆಸಿ ಕೆಲವು ದಿನಗಳವರೆಗೆ ತಿನ್ನುವುದು.

ವೃಷಣವಾತಕ್ಕೆ

ಜೇನಿನಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಹಸಿ ಶುಂಠಿಯ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಭದ್ರವಾಗಿ ಮುಚ್ಚಿ ಇರಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದು ದಿನಾ 12ಗ್ರಾಂ ಪ್ರಕಾರ ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಸೇವಿಸಿದರೆ ಶೀತವಾತ. ಬದ್ಧಕೋಷ್ಠ ಸಹ ಗುಣವಾಗುವುವು.

ಹಿಕ್ಕಾ (ಎಕ್ಕಟು)

ಜೇನು ಮತ್ತು ಮಾವಳ ಹಣ್ಣಿನ ರಸ ಸಮಾಂಶವಾಗಿ ಸೇರಿಸಿ ಒಂದು ಚಿಟಿಕೆ ಸೌವರ್ಚಲ ಲವಣವನ್ನೂ ಸೇರಿಸಿ ಸೇವಿಸುವುದು.

ಕುಷ್ಠ. ಕೃಮಿ ಇತ್ಯಾದಿ ಹುಣ್ಣುಗಳಿಗೆ

ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ ತ್ರಿಫಲೇ (ಶಾಂತಿ, ಅಣಿಲೆ. ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ) ಸಣ್ಣ ಹಿಪ್ಪಲಿ, ವಿಶಾಲರಿ ಇವುಗಳ ಚೂರ್ಣವನ್ನು ಕಲಸಿ ಸೇವಿಸುವುದು ಹಿತ.

ಸ್ವರ ಸಾದಕ್ಕೆ

ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಜಾಳಿಸಿ ಕವಳಧಾರಣೆ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಪಿತ್ತದೋಷದಿಂದುಂಟಾದ ಸ್ವರಸಾದವು ಗುಣವಾಗುವುದು.

ಜೇನಿನಲ್ಲಿ ಇಂದುಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಅರೆದು ಕವಳಧಾರಣೆ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಕಫ ದೋಷದಿಂದುಂಟಾದ ಸ್ವರಸಾದ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುವುದು.

ಉರಗೆ(ಒಂದೆಲಗ = ತಿಮರೆ) ಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಅರೆದು ಜೇನಿನಲ್ಲಿ ಕಲಸಿ ಸೇವಿಸಿದರೆ ಎಲ್ಲಾ ಸ್ವರಸಾದ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುವುದು.

ಜೇನನ್ನು ಹಿಪ್ಪಲಿ ಆಡುಸೋಗೆ ಬೇರು ಮತ್ತು ಬೀಜ ದ್ರಾಕ್ಷೆ ಇವುಗಳ ಅಷ್ಟಾವಶೇಷ ಕಷಾಯವನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತಣಿಸಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಕೂಡಿಸಿ ಸೇವಿಸುವುದು. ಯಾ ಜೇನನ್ನು ಮಾವಿನೆಲೆಯ ಪಾದಾವಶೇಷ ಕಷಾಯ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತಣಿಸಿದ ಮೇಲೆ ಅದರಲ್ಲಿ ಕೂಡಿಸಿ ಕುಡಿಯುವುದು.

ದಾಹ ತೃಷ್ಣೆಗಳಿಗೆ

ಜೇನನ್ನು ಬಾಯಿಯಲ್ಲಿ ಗಂಡೂಷಧಾರಣೆ ಮಾಡುವುದು.

ಕ್ಷಯಕ್ಕೆ

ಜೇನನ್ನು, ಹಿಪ್ಪಲಿ ಮತ್ತು ಬೀಜದ್ರಾಕ್ಷೆ ಇವುಗಳ ಅಷ್ಟಾವಶೇಷ ಕಷಾಯವನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತಣಿಸಿದ ಮೇಲೆ, ಅದರಲ್ಲಿ ಕೂಡಿಸಿ ಕುಡಿಯುವುದು. ಇದರಿಂದ ಹೃದಯ ಕ್ಷಯವೂ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುವುದು.

ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ ಜ್ಯೇಷ್ಠ ಮಧುವಿನ ಚೂರ್ಣ ಮತ್ತು ತುಪ್ಪ ಇವು ಗಳನ್ನು ಸಮಾಂಶವಾಗಿ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಜಾಳಿಸಿ ಸೇವಿಸಿದರೆ ಧಾತುಕ್ಷಯ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುವುದು. ಜೇನನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತಣಿಸಿರುವ ಹಿಪ್ಪಲಿ ಹಾಲು ಕಷಾಯದಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಿ ಸೇವಿಸುವುದೂ ಹಿತ. ಯಾ ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ 6ಗ್ರಾಂ 12 ಗ್ರಾಂ ದನದ ಬೆಣ್ಣೆ 12ಗ್ರಾಂ ಕಲ್ಲುಸಕ್ಕರೆಯ ಚೂರ್ಣ ಸೇರಿಸಿ ಜಾಳಿಸಿ ನಿಧಾನವಾಗಿ ನೆಕ್ಕಿ-ಸೀಪಿ- ಬಾಯಲ್ಲಿ ರಸವಾದಂತೆ ನುಂಗುವುದು. ಕೆಲವು ದಿನಗಳ ವರೆಗೆ ಬಿಡದೆ ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ಧಾತುವೃದ್ಧಿಯಾಗಿ ದೇಹ ಪುಷ್ಟಿಯಾಗುವುದು. ಅಥವಾ ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ ಪುಷ್ಕರಮೂಲದ ಚೂರ್ಣವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಜಾಳಿಸಿ ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ಹೃದ್ರೋಗ ನಿವಾರಣೆ ಯಾಗಿ ದೇಹ ಪುಷ್ಟಿಯಾಗುವುದು.

ಪ್ರಮೇಹಕ್ಕೆ

ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ ಯವಧಾನ್ಯದ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ಕೂಡಿಸಿ ತಿನ್ನುವು ದರಿಂದ ಕಫ ಪ್ರಮೇಹ ಗುಣವಾಗುವುದು. ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿಯ ಸ್ವರಸವನ್ನು ಸಮಾಂಶವಾಗಿ ಸೇರಿದ ಮಿಶ್ರಣ 30ಮಿ, ಲೀ. ಒಡಗ ಚಿಟಿಕೆ ಅರಸಿನ ಚೂರ್ಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ಸೇವಿಸಿದರೆ ಎಲ್ಲಾ ವಿಧ ಪ್ರಮೇಹ ಗುಣ ವಾಗುವುದು.

ಜೇನನ್ನು. ನರುಗಲ ಬೇರು ಮತ್ತು ಬೇಂಗದಕೆತ್ತೆಯ ಅಷ್ಟಾವಶೇಷ ಕಷಾಯ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತಣಿಸಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಕೂಡಿಸಿ ಕುಡಿದರೆ ವಸಾಮೇಹವು ಗುಣ ವಾಗುವುದು. ಜೇನಿಗೆ ಸಮಾಂಶ ಹಸಿಶುಂಠಿಯ ರಸ ಸೇರಿಸಿ ಸೇವಿಸಿದರೆ ಪಿತ್ತ ಪ್ರಮೇಹವು ಗುಣವಾಗುವುದು. ಜೇನನ್ನು ಕಹಿಬೇವಿನ ಕೆತ್ತೆಯ ಅಷ್ಟಾವಶೇಷ ಕಷಾಯವನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತಣಿಸಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಿ ಸೇವಿಸು ವುದು ಮಧುಮೇಹದಲ್ಲಿ ಹಿತ,

ಮೂತ್ರ ಕಲ್ಲಿಗೆ

ಜೇನಿನಲ್ಲಿ ಕಲಸಿದ ರಾಗಿಹುಡಿಯನು ಎಮ್ಮೆ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಕದಡಿ ಸೇವಿ ಸುವುದು ಹಿತ.

ಮೂತ್ರಕೃಚ್ಛ್ರಕ್ಕೆ

ಜೇನನ್ನು ನೆಗ್ಗಿಲುಮುಳ್ಳಿನ ಅಷ್ಟಾವಶೇಷ ಕಷಾಯವಮಾಡಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತಣಿಸಿ ಒಂದು ಚಮಚ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ, ಅದರಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಿ ಕುಡಿಸುವುದು.

ಮೂತ್ರವು ಗಂಜಿತೆಳಿಯಂತೆ ದಪ್ಪವಾಗಿ ಹೋಗುವುದಿದ್ದರೆ

ಬಲೀಂದ್ರಪಾಲೆ ಕೆತ್ತೆಯ ಅಷ್ಟಾವಶೇಷ ಕಷಾಯವಮಾಡಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತಣಿಸಿ ಅದರಲ್ಲಿ 12ಗ್ರಾಂ ಜೇನು ಕೂಡಿಸಿ ಕುಡಿಸುವುದು.

ಅಗ್ನಿ ಮಾಂದ್ಯಕ್ಕೆ

ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ ಶುಂಠಿ ಮತ್ತು ಯವಕ್ಷಾರಗಳ ಚೂರ್ಣವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಜಾಳಿಸಿ ನೆಕ್ಕುವುದು. ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ ಹಸಿಶುಂಠಿಯ ರಸವನ್ನು ಸಮಾಂಶ ವಾಗಿ ಸೇರಿಸಿ ಸೇವಿಸಿದರೆ ಅಜೀರ್ಣಶೂಲೆಯು ನಿವಾರಣೆಯಾಗಿ ಅಗ್ನಿ ವೃದ್ಧಿಯಾಗುವುದು.

ಅರೆನಿದ್ದೆ ನಿವಾರಣೆಗೆ

ಜೇನಿನಲ್ಲಿ ಕಾಳುಮೆಣಸನ್ನು ತೇದು ಕಣ್ಣಿಗೆ ಅಂಜನ ಹಾಕುವುದು.

(**ಸೂಚನೆ:**–ಕಾಳುಮೆಣಸು ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ನೆರಳಿನಲ್ಲಿ ಒಣ ಗಿಸಿದ್ದಾಗಿರಬೇಕು.)

ಮೋಹಾಲಸ್ಯಕ್ಕೆ

ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ ತ್ರಿಫಲಾ ಚೂರ್ಣವನ್ನು ಕೂಡಿಸಿ ಸೇವಿಸುವುದು. ಇದರಿಂದ ಮೂರ್ಛೆಯೂ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುವುದು.

ಗ್ರಹಣೀ ರೋಗಕ್ಕೆ

ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ ಓಮದ ಚೂರ್ಣವನ್ನು ಸೇವಿಸುವುದು.

ಪ್ರಾಣಿಗಳ ವಿಷಕ್ಕೆ

ಜೇನನ್ನು ಕಚ್ಚಿದ ಗಾಯಕ್ಕೆ ಲೇಪಿಸುವುದು ಮತ್ತು ಸೇವಿಸುವುದು.

ಪೀನಸಕ್ಕೆ

12ಗ್ರಾಂ. ಜೇನಿಗೆ ಅಷ್ಟೇ ಹಸಿಶುಂಠಿಯ ರಸ ಬೆರೆಸಿ ಸೇವಿಸುವುದು.

ಒಂದು ವಾರ

ಬಾಯಾರಿಕೆಯಿಂದ ಕೂಡಿದ ಪಿತ್ತಜ್ವರಕ್ಕೆ

ಆಹಾರ ಸೇವಿಸದೇ ಇರುವ ಪಿತ್ತಜ್ವರ ರೋಗಿಗೆ ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ ಅರಳು ಮತ್ತು ಕಲ್ಲುಸಕ್ಕರೆಗಳ ಚೂರ್ಣವನ್ನು ಕಲಸಿ ಕುಡಿಸುವುದು.

ಬುದ್ಧಿ ಮಂಕಾದರೆ

ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ ಭಜೆ ಮತ್ತು ನೆಲ್ಲಿಚಟ್ಟು ಇವುಗಳ ಚೂರ್ಣವನ್ನು ಸಮಾಂಶವಾಗಿ ಸೇರಿಸಿ ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಸೇವಿಸುವುದು. ೧೨ ದಿನ

ವಾಂತಿಗೆ

ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ ಅಣಲೆಕಾಯಿ ಚೂರ್ಣ ಕೂಡಿಸಿ ಸೇವಿಸುವುದು.

ರಕ್ತವಾಂತಿಗೆ

ಆಡುಸೋಗೆ ಬೇರಿನ ಅಷ್ಟಾವಶೇಷ ಕಷಾಯವನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತಣಿಸಿ ಜೇನ ಕೂಡಿಸಿ ಸೇವಿಸುವುದು.

ವಾಂತಿ ಭೇದಿಗೆ

ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ ಹಸಿಶುಂಠಿಯ ರಸ ಅಥವಾ ನಿಂಬೆಹಣ್ಣಿನ ರಸವನ್ನು ಸಮಾಂಶವಾಗಿ ಸೇರಿಸಿ ಒಂದು ಚಿಟಿಕೆ ಯಾಲಕ್ಕಿಯ ಚೂರ್ಣವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಸೇವಿಸುವುದು.

ಸ್ತನಲೇಪ

ತಾಯಿಯಾದವಳ ಮೊಲೆ ಚೂಚುಕಗಳಿಗೆ ಪ್ರಥಮವಾಗಿ ಜೇನು ಲೇಪಿಸಬೇಕು. ಇದರಿಂದ ಒರಟಾಗಿರುವ ಚೂಚುಕಗಳು ಮೆತ್ತಗೆ ನಯವಾಗಿ ಶಿಶುಗಳಿಗೆ ಚೀಪಲು ಅನುಕೂಲವಾಗುವುದು.

ಕ್ರಿಮಿ ದೋಷಕ್ಕೆ

ಒಣ ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿ ನೀರಿಗೆ ಜೇನು ಹಾಕಿ ಸೇವಿಸುವುದು.
(ಇದು ವಾಯುರೋಗಕ್ಕೂ ಹಿತ) ೨. ಕಹಿಬೇವಿನ ಎಲೆಯ 15 ಮಿ.ಲಿ.

ಸ್ವರಸಕ್ಕೆ 12 ಗ್ರಾಂ ಜೇನು ಹಾಕಿ ಪ್ರಾತಃಕಾಲ ಸೇವಿಸುವುದು. ೩. ಎರಡು ಚಮಚ ಕಚ್ಚೂರ ಗಡ್ಡೆಯ ರಸಕ್ಕೆ ಒಂದು ಚಮಚೆ ಜೇನು ಹಾಕಿ ಸೇವಿಸುವುದು. ೪. 12 ಗ್ರಾಂ ಜೇನಿಗೆ 30 ಮಿ. ಲೀ. ಹೊಂಗಾರೆ ಸಪ್ಪಿನ ರಸ ಹಾಕಿ ಸೇವನೆ. ೫. 3 ಗ್ರಾಂ. ವಿಶಾಲರಿ ಚೂರ್ಣವನ್ನು ಜೇನಿನಲ್ಲಿ ಕಲಸಿ ಸೇವಿಸುವುದು. ೬. 24 ಗ್ರಾಂ ಪದುಮುಖ ಸೊಪ್ಪಿನ ರಸಕ್ಕೆ 12 ಗ್ರಾಂ ಜೇನು ಸೇರಿಸಿ ಸೇವನೆ. ೭. ಇಲಿಕಿವಿ ಗಿಡವನ್ನು ಸಮೂಲ ಕಷಾಯ ಯಾ ಚೂರ್ಣ ಮಾಡಿ ಜೇನು ಹಾಕಿ ಸೇವಿಸುವುದು. ೮. 50 ಗ್ರಾಂ ಈಂದಿನ ಸಪ್ಪಿಗೆ 500 ಮಿ.ಲಿ. ನೀರು ಹಾಕಿ ಕಷಾಯವನ್ನು 125 ಮಿ.ಲೀ.ಗೆ ಬತ್ತಿಸಿ ರಾತ್ರೆ ಭದ್ರವಾಗಿರಿಸಿ ಬೆಳಗ್ಗೆ 12 ಗ್ರಾಂ ಜೇನು ಹಾಕಿ ಸೇವಿಸುವುದು.

ಪಿತ್ತ ಶೂಲೆಗೆ

೧. ಶತಾವರಿ ಬೇರಿನ ರಸ ಮತ್ತು ಜೇನು ಸೇರಿಸಿ ಸೇವಿಸುವುದು. ಯಾ ೨. ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಸಿಪ್ಪೆಯ ವಸ್ತ್ರಗಾಳಿತ ಚೂರ್ಣವನ್ನು ಜೇನಿನಲ್ಲಿ ಕಲಸಿ ನೆಕ್ಕುವುದು.

ಪಾರ್ಶ್ವ ಶೂಲೆಗೆ

ದಾಳಿಂಬೆ ಬೇರಿನ ಕಷಾಯವನ್ನು ಜೇನು ಹಾಕಿ ಸೇವಿಸುವುದು.

ಜೇನು ಸನ್ನಿಪಾತ ರೋಗದಲ್ಲಿ ನಿಷಿದ್ಧ

ಜೇನು ಉಪಯೋಗ ಮಾಡಬಾರದು. ಸನ್ನಿಪಾತರೋಗಿಗೆ ಉಷ್ಣ ಚಿಕಿತ್ಸೆಯಾಗಬೇಕು. ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ ಉಷ್ಣ ಸೇವಿಸಬಾರದು: ಹೀಗಾಗಿ ವಿರುದ್ಧ ಗುಣ ಸಂಭವಿಸುವುದು.

ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ದಾಸ್ತಾನು ಮಾಡುವುದಕ್ಕೆ

ಬೇಕಾದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಜೇನಿನೊಳಗೆ ಮುಳುಗಿಸಿ ಇರಿಸಿದರೆ ಬಹು ಕಾಲದವರೆಗೆ ಹಣ್ಣು ಕೆಡದೆ ಹಾಗೇ ಉಳಿದಿರುವುದು. ಹಣ್ಣಿನಿಂದ ಜೇನೂ ಕೆಡುವುದಿಲ್ಲ.

ಲೇಖಕರಿಗೆ

ಲೇಖನ ವ್ಯವಸಾಯುಗಳೇ ಮೊದಲಾದ ಕುಳಿತುಕೊಂಡು ಕೆಲಸ ಮಾಡುವವರಿಗೆ 25 ಮಿ. ಲೀ. ಪ್ರಕಾರ ಜೇನು ಸೇವಿಸಿದರೆ ಜಡತ್ವನೀಗಿ ಉಲ್ಲಾಸ ಬರುವುದು. ಮೆದುಳು ಚುರುಕಾಗಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುವುದು.

ಅಮೃತಕಲ್ಪ

ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ ಅಸಮವಾಗಿ(= ಸಮಾಂಶಕ್ಕಿಂತ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೆಚ್ಚು ಯಾ ಕಡಿಮೆ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ) ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ ಒಂದಾಗಿ ಕಲಸಿ ಬೆರಳಿನಲ್ಲಿ ಪೂಸಿಕೊಂಡು ನಿಧಾನವಾಗಿ ಸೀಪುತ್ತಾ ರಸವಾದಂತೆ ನುಂಗಿಕೊಳ್ಳುವುದು. ದಿನದಲ್ಲಿ 12ಗ್ರಾಂ ನಿಂದ ಕ್ರಮೇಣ 25 ಗ್ರಾಂವರೆಗೆ ಸೇವಿಸಬಹುದು. ಇದು ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಶಕ್ತಿವರ್ಧಕ. (ಟಾನಿಕ್)

ಜೇನುಮಯಣದ ಉಪಯೋಗ: ವಾತರೋಗಕ್ಕೆ ತೈಲ

ವಾತರೋಗದ ತೈಲಯೋಗಗಳಲ್ಲಿ ಜೇನುಮಯಣ ಸೇರುತ್ತದೆ ಪಿಂಡ ತೈಲ ಎಂಬುದು ಜೇನುಮಯಣ ಸೇರಿಸಿ ತಯಾರು ಮಾಡುವ ಒಂದು ತೈಲ. ಇದು ರಕ್ತವಾತ ನಿವಾರಣೆಗೆ ಅತ್ಯಂತ ಪ್ರಸಿದ್ಧವಾಗಿದೆ.

ಮುಲಾಮುಗಳು

ಜೇನುಮಯಣದಿಂದ ಪಲವು ಜಾತಿಯ ಮುಲಾಮುಗಳು ಸಿದ್ಧವಾಗುತ್ತವೆ. ಜೇನುಮಯಣವು ವಾತಹರ, ವೇದನಾಶಾಮಕ ಮತ್ತು ಗಡಿ. ಜಖಮು, ವ್ರಣಾದಿಗಳನ್ನು ಮಾಯಿಸುವ ಗುಣವುಳ್ಳದಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ವ್ಯಾವಹಾರಿಕವಾಗಿಯೂ ಜೇನುಮಯಣವು ತುಂಬ ಉಪಯೋಗದಲ್ಲಿದೆ.

ಹಲ್ಲಿನತೂತು ಬಂದುಮಾಡಲಿಕ್ಕೆ

ಜೇನುಮಯಣ ಬಿಸಿಮಾಡಿ ವಿಶಾಲರಿ ಚೂರ್ಣಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ತೂತಿಗೆ ತುಂಬಿಸಿದರೆ ಹಲ್ಲಿನ ಕ್ರಿಮಿ ನಾಶವಾಗಿ ಹಲ್ಲುನೋವೂ ನಿವಾರಣೆಯಾಗಿ

ತುಂಬಿಸಿದ ಮಡ್ಡೂ ಸಿಮೆಂಟ್ ಹಾಕಿದಂತೆ ಆರೆಂಟು ತಿಂಗಳವರೆಗೆ ಭದ್ರವಾಗಿ ನಿಲ್ಲುವುದು.

ಮುತ್ತೈದೆಯರ ತಿಲಕ

ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಭಾರತೀಯ ಸ್ತ್ರೀಯರು ಹಣೆಗೆ ತಿಲಕ ಇಡಲು ಕೂದಲು ತಿದ್ದಲು ಜೇನುಮಯಣವನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರೆಂಬುದು ಧರ್ಮ ಶಾಸ್ತ್ರ ಪುರಾಣಗಳಿಂದ ತಿಳಿದು ಬಂದರೆ, ಈಗ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿರುವುದು ಎಲ್ಲರಿಗೂ ತಿಳಿದ ವಿಚಾರ.

ಜೇನುನೊಣ ಕಚ್ಚಿದರೆ

ಗಾಯದಲ್ಲಿ ಅಂಟಿಕೊಂಡಿರುವ ಆಣಿಯನ್ನು ಮೆಲ್ಲಗೆ ಕಿತ್ತು ತೆಗೆಯಬೇಕು. ಆ ಮೇಲೆ ತಕ್ಕ ಔಷಧ ತಿಕ್ಕುವುದರಿಂದ ಕೂಡಲೇ ಶಾಂತವಾಗುವುದು.

ನವ ಸಾಗರವನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಸುಣ್ಣ ಸೇರಿಸಿ ಕಡಿವಾಯಿಗೆ (ಕಚ್ಚಿದ ಗಾಯಕ್ಕೆ) ಲೇಪಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತಿಕ್ಕುವುದರಿಂದ ಪರಿಹಾರವಾದೀತು. ಪೊಪೀರೆಗಡ್ಡೆ ಮತ್ತು ಚುಂಡೆಯ ಬೇರು ಇವುಗಳನ್ನು ಲಿಂಬೆಹುಳಿಯ ರಸದಲ್ಲಿ ಅರೆದು ಲೇಪಿಸುವುದು. ಹುತ್ತದ ಮಣ್ಣು ಮತ್ತು ತ್ರಿಫಲ ಚೂರ್ಣಗಳನ್ನು ಗೋಮೂತ್ರದಲ್ಲಿ ಅರೆದು ಕುದಿಸಿ ಲೇಪ ಹಿತ. ತುಳಸಿ ಎಲೆ ಮತ್ತು ಹಸಿ ಅರಸಿನ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಅರೆದು ಲೇಪಿಸುವುದು. ಜೂಂಮುಳ್ಳಿನ ಎಲೆ ಅರೆದು ಲೇಪಿಸುವುದೂ ಉತ್ತಮ. ಸಂಪಿಗೆ ಹೂ ಅರೆದು ಲೇಪಿಸಿದರೆ ಶಮನವಾದೀತು. ತೆಂಗಿನ ಇಂಡಿಗೆ ಗಿಡ ಅರೆದು ಪಾನ ಮತ್ತು ಲೇಪ ಹಿತ.

ವಿ. ಸೂ:– ಪ್ರಮಾಣ, ವಿಧಾನ, ಪಥ್ಯ ಕ್ರಮ ಇತ್ಯಾದಿಗಳಿಗೆ **ಆರೋಗ್ಯದಾನ ಕೈಪಿಡಿ'**ಯನ್ನೂ, ಇನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಯೋಗಗಳಿಗೆ '**ಅಜ್ಜಿಮದ್ದು**' ಪುಸ್ತಕವನ್ನು ನೋಡಬಹುದು.

ಅಜ್ಜಿಮದ್ದು

"ಅಜ್ಜಿಮದ್ದು" ಒಂದು ಅನುಭೂತ ಯೋಗಸಂಗ್ರಹ. ವೈದ್ಯರಿಗೂ, ವೈದ್ಯೇತರರಿಗೂ, ಗೃಹಿಣಿಯರಿಗೂ ಇದೊಂದು ಅತ್ಯಂತ ಉಪಯೋಗಿ ಗ್ರಂಥ. ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಪುಸ್ತಕಾಲಯದಲ್ಲಿಯೂ, ಗ್ರಾಮೋಪಗ್ರಾಮಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಇರಬೇಕಾದ ಪುಸ್ತಕ. ವಯೋವೃದ್ಧರಿಗೂ ಬಾಲಕರಿಗೂ ಇದೊಂದು ಸಹಾಯಕವೆನಿಸುವುದರಲ್ಲಿ ಅತ್ಯುಕ್ತಿಯಾಗದು. ಸಾಹಿತ್ಯದೃಷ್ಟಿಯಿಂದಲೂ ಇದು ಉತ್ತಮ ಸಾಹಿತ್ಯ. ಇದರಲ್ಲಿ ವ್ಯವಸಾಯ ಮಾಡುವವರಿಗೂ ಲಾಭಕರವಾದುದು.

ವೈದ್ಯಗುರು ಎಂ. ಆರ್. ಭಟ್

ಪೂರ್ವಕಾಲದಲ್ಲಿ ಮೂಲಿಕೆಗಳ ಅನುಭವಿಕರು ರೋಗ ಮೂಲಗಳನ್ನು ಅಲಪೆಚ್ಚದಲ್ಲಿ ಸುಲಭವಾಗಿ ಪರಿಹರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಐತಿಹಾಸಿಕ ಘಟನೆಗಳ ಪರಿಣಾಮವಾಗಿ ಅಂತಹ ಅನೇಕ ಅಮೂಲ್ಯ ಔಷಧಿಗಳ ಪ್ರಯೋಗವು ಕ್ರಮವಾಗಿ ಕಡಿಮೆಯಾಗತೊಡಗಿತು. ಕೆಲವಂತೂ ಇಂದಿನವರ ಸ್ಮೃತಿಪಥದಲ್ಲಿಲ್ಲ. ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಚಲಿತವಿದ್ದ ಮನೆಯ ಔಷಧಿಗಳನ್ನು ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಪ್ರಯತ್ನವು ಇಂದು ನಡೆದಿದೆ. ಇದು ಸ್ತುತ್ಯವಾದುದು. ಇಂತಹ ಉಪಯುಕ್ತ ಪುಸ್ತಕಗಳ ಮಾಲಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಕೃತ ಪುಸ್ತಕವು ಬರುತ್ತದೆ.......

......೩೪ ವಿಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ರೋಗಗಳನ್ನು ವಿಭಜಿಸಿ ಪ್ರತಿಯೊಂದಕ್ಕೂ ತಕ್ಕ ಔಷಧಿಗಳನ್ನು ಇದರಲ್ಲಿ ಕೊಡಲಾಗಿದೆ......

......ಆಯುರ್ವೇದೀಯ ಔಷಧಿಗಳ ಮಹತ್ವವು ಇನ್ನೂ ತನ್ನ ಪ್ರಭಾವವನ್ನುಳಿಸಿಕೊಂಡಿದೆ. ಡಾಕ್ಟರರ ಮುಖವನ್ನೇ ಕಾಣದ ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಇಂತಹ ಔಷಧಿಗಳಿಂದಲೇ ರೋಗಗಳು ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತಿವೆ. ಸಾಮಾನ್ಯ ಡಾಕ್ಟರರು ಗುಣಪಡಿಸಲಾಗದ ರೋಗಗಳನ್ನು ವೈದ್ಯರು ಗುಣಪಡಿಸಿ ತೋರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಇಂತಹ ಪುಸ್ತಕಗಳು ಸ್ವಾಗತಾರ್ಹವಾಗಿವೆ.

– ಕರ್ಮವೀರ, ಹುಬ್ಬಳ್ಳಿ

ಎರಡನೆ ಆವೃತ್ತಿಯ ಕುರಿತಾಗಿ

"ಕ್ರಿ.ಶ. 2000 ದ ವೇಳೆಗೆ ಎಲ್ಲರಿಗೂ 'ಆರೋಗ್ಯ ಭಾಗ್ಯ' ಒದಗಿ ಬರಬೇಕೆಂಬ ಮಾತು ಸತ್ಯವಾಗಬೇಕಾದರೆ ಭಾರತ ಸರಕಾರ 'ಅಜ್ಜಿಮದ್ದು' ಪುಸ್ತಕವನ್ನು ಎಲ್ಲ ಭಾಷೆಗಳಿಗೂ ಅನುವಾದಿಸಿ ಜನರಿಗೆ ಒದಗಿಸಬೇಕು."

ಡಾ। ಎಂ. ಸಿ. ಶಾಸ್ತ್ರಿ

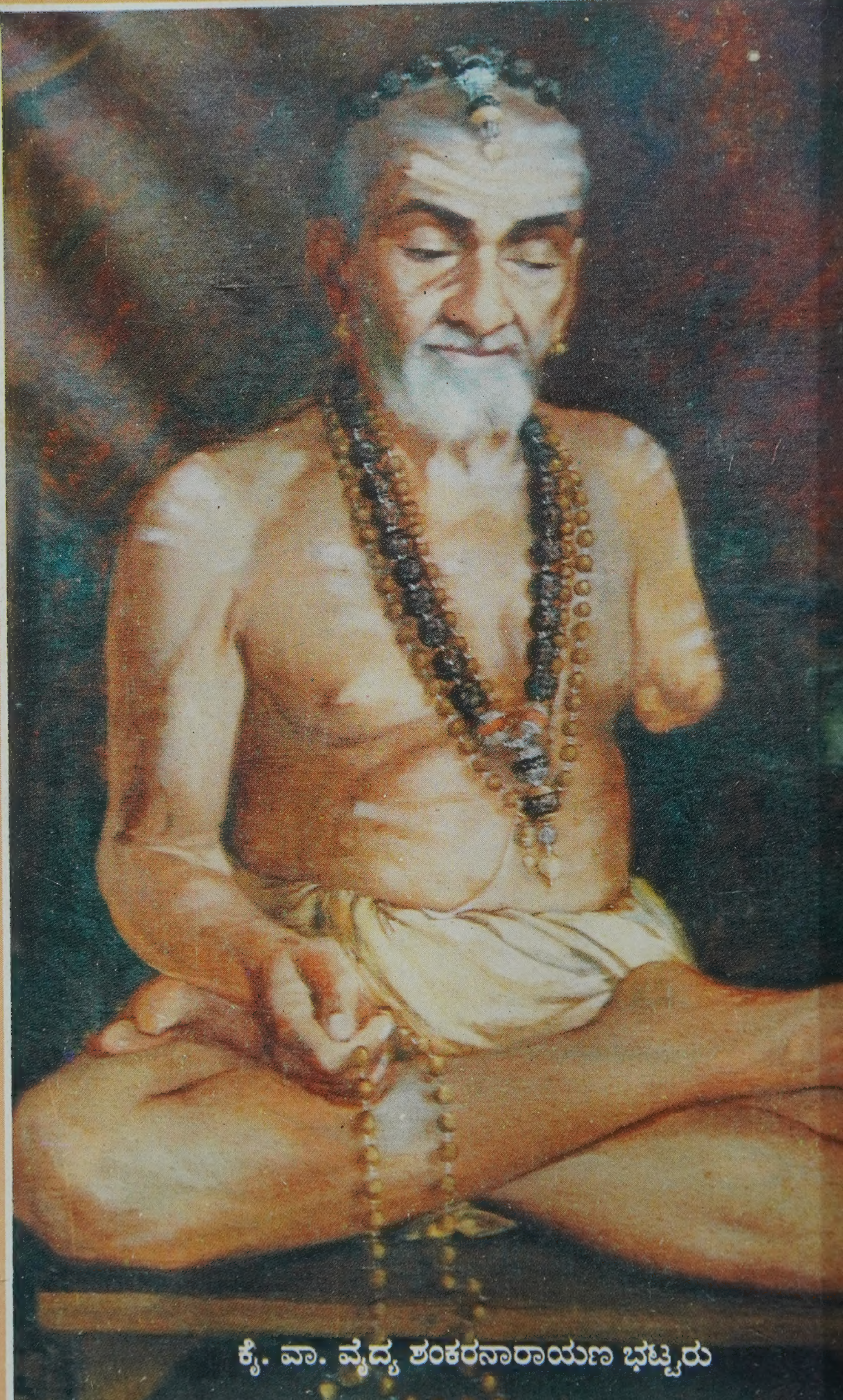
ಮಧುದೀಪಿಕಾ ಮೂರನೇ ಆವೃತ್ತಿ 1994

ದಯವಿಟ್ಟು ಉಳಿದಿರುವ ಮುಖ್ಯ ಮುದ್ರಣದೋಷಗಳನ್ನು ಸರಿಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಿರಿ

ಪುಟಸಂಖ್ಯೆ	ಗೆರೆ	ಹೀಗಿದೆ	ಹೀಗಾಗಬೇಕು
೧	10	ಪುಷ್ಕರಸಾಹ್ವಯ	ಪುಷ್ಪರಸ
೨	15	ವರ್ಣವುಳ್ಳವುದು	ವರ್ಣವುಳ್ಳದು
೪	2	ಷಟ್ಟದೇಭ್ಯೋ	ಷಟ್ಪದೇಭ್ಯೋ
೫	17	ಪಿಂಗುಲ	ಪಿಂಗಲ
೭	7, 13.	ತನಾರ್ಘ್ಯ	ತದರ್ಘ್ಯಂ
೮	5	ಸ್ಯಾದೌದಾಲಕಂ	ಸ್ಯಾದೌದ್ದಾಲಕಂ
೮	23	ಪತಿತತಂ	ಪತಿತಂ
೧೩	21	ವಿಷಾಷಹಂ	ವಿಷಾವಹಂ
೧೪	19	ಶ್ಲೇಷ್ಮ	ಶ್ಲೇಷ್ಮ
೧೬	15	ಅಮಮಧು	ಅಮ
೧೬	13,18	ವಿರುದ್ಯತೇ	ವಿರುಧ್ಯತೇ
೧೬	18	ವಿಪನ್ವಯಾತಯಾ	ವಿಷಾನ್ವಯಂತಯಾ
೧೬	19	ತನ್ಮಿಹಂತಿ	ತನ್ನಿಹಂತಿ
೧೭	17	ಜೋಷ್ಣಂ ನಿರ್ಹಂತಿ	ಜೋಷ್ಣಲ್ನಿರ್ಹಂತಿ
೧೯	16	ತರ್ಪಣ್ಯಃ	ತರ್ಪಣ್ಯ:
೧೯	16	ಕ್ಷೀಣದೇಹಿನಂ	ಕ್ಷೀಣದೇಹಿನಾಂ
೨೦	5	ಮಧೂಶೇಷಂ	ಮಧುಶೇಷಂ
೨೦	6	ವಂಧ್ವಾಧಾರೋ	ಮಧ್ವಾಧಾರೋ
೨೦	7	ವಧೂಚ್ಛಿಷ್ಟ	ಮಧೂಚ್ಛಿಷ್ಟ
೨೦	14	ಆಯುರ್ವೇದಗಳಲ್ಲಿ	ಆಯುರ್ವೇದದಲ್ಲಿ

ಪು.ತಿ.ನೋ.

೨೨	21	ಕಾಸರ್ಕರು	ಕಾಸರ್ಕರ
೨೨	27	ಔಷಧಿಗಳು	ಔಷಧಿಗಳ
೨೫	3	ಅದ್ವಿತೀಯವಾದ	ಅದ್ವಿತೀಯವಾದು
೨೫	8	ಯಜುರ್ವೇದಲ್ಲಂತೂ	ಯಜುರ್ವೇದದಲ್ಲಂತೂ
೨೫	20	ಬಗ್ಗ	ಬಗೆ
೨೫	21	ಪೋಪಚಾರ	ಷೋಪಚಾರ
೨೬	22	ವೊದಲಾದುವುಗಳಿಂದ	ವೊದಲಾದವುಗಳಿಂದ
೨೯	1	ನೆಕ್ಕಿದರೆ	ನೆಕ್ಕಿಸಿದರೆ
೨೯	ಕೊನೇದು	ಜಾಳಿ	ಜಾಳಿಸಿ
೩೨	18	ಕಪ್ಪು (ತುಳಸಿ	ಕಪ್ಪು ತುಳಸಿ (
೩೩	5	ಅರಳ	ಅರಳ
೩೮	4	ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ 6ಗ್ರಾಂ	6ಗ್ರಾಂ ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ
೩೮	14	ಒದಗ ಚಿಟಿಕೆ	ಒಂದು ಚಿಟಿಕೆ
೪೦	10	ಜೇನ	ಜೇನಂ
೪೨	9	ಇದ್ದು	ಇದು



ಕೈ. ವಾ. ವೈದ್ಯ ಶಂಕರನಾರಾಯಣ ಭಟ್ಟರು